



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qatıqlı Boranı Çorbası

Yoğurtlu Balkabağı Çorbası



- 1 Dilim boranı (500 qr.)
- 1 Ədəd pırasa
- 1 Ədəd quru soğan
- 1 Ədəd yekə boy kərəviz
- 2 Diş sarımsaq
- 1 Su stəkanı qatıq
- 6 Su stəkanı su ya da ət suyu
- 1 Qəhvə fincanı günəbaxan yağı
- 2 Şiriniyyət qaşığı duz
- Yarım şiriniyyət qaşığı qırmızı marka bibər

- # Ön hazırlıq olaraq boranı və kərəviz soyular, böyük parçalar halında kəsilər.
- # Pırasa da soyular, bir neçə parçaya kəsilər, soğan və sarımsaq incə qıyılar.
- # Qazana günəbaxan yağı qoyular, orta atəşdə bir az istiləncə soğan və sarımsaq qatılar, yumşalana qədər qovrulur.
- # Üzərinə pırasa, boranı və kərəviz atılar, bir neçə dəfə yağda çevirdikdən sonra, 4 su stəkanı su ya da ət suyu əlavə olunur.
- # Bütün tərəvəzlər qazanın qapağı bağlı olaraq, batıq atəşdə ən az yarım saat qaynadılar.
- # Yumşalan tərəvəzlər robotdan keçirilər. Üzərinə 2 su stəkanı su ya da ət suyu ilə çırpılmış qatıq birdən tökülər.
- # Çorbaya ən son duz qatılar, qarışdıraraq bir daşam qaynadılar, isti olaraq çuxur xidmət qablarına qoyular, üzərinə qırmızı marka bibər səpilər.

**Not:** Boranın şirin olması səbəbiylə duz miqdarı az gələ bilər.