



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

Göy Noxud Çorbası

Bezelye Çorbası



3 Su stəkanı təzə göy noxud dənəsi
10 Ədəd buruq yarpağı
10 - 15 Budaq cəfəri
1 Ədəd orta boy quru soğan
Yarım çay qaşığı karbonat
4 Su stəkanı su
2 Su stəkanı ət ya da toyuq suyu
1 Çay stəkanı günəbaxn yağı
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri Üçün;
3 - 4 Dilim bayat çörək
2 orba qaşığı günəbaxan yağı

4 su stəkanı su, yarım çay qaşığı karbonatla birlikdə qaynadılar. İçinə ayırd edilmiş dənə göy noxud, bir neçə parçaya bölünmüş buruq yarpaqları, cəfəri və incə qiyılmış quru soğan qatılar.

Normal qazanda 1 saat, fitli qazanda qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 5 dəqiqə qaynadılar. Ocaqdan alınar, bir az soyuyunca qalın bir kevgirdən keçirilərək püre halına gətirilər. Mövcudsa robotdan keçirilərək püre edilir.

Göy noxudlu pürenin üzərinə 2 su stəkanı ət suyu əlavə olunar, duz qatılar, 10 dəqiqə qədər qaynamağa buraxılar.

Bu vaxt quru çörəklər, qənd kimi küp küp doğranar, 2 şorba qaşığı günəbaxanyağında çəhrayı rəngdə qızardılar, soyumağa buraxılar.

Qaynamaqda olan şorbanın üzərində köpüklər meydana gələcək, bu köpüklər çömçəylə ya da qaşıqla alınar, ən son şorbaya başqa bir tavada hirsəndirilmiş 1 çay stəkanı günəbaxan yağı tökülər, 1 - 2 dəqiqə birlikdə qaynadılar, ocaqdan alınar.

Çorba isti olaraq kasalara qoyular, üzərinə qızarmış çörək parçaları səpilir.

Not: Çorbanın üzərinə qoyulan çörək parçaları yağda qızardılmazsa, çorbanın dibinə çökə bilər