



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

Göçə Çorbası

Göçə Aşı



- 1 Su stəkani buğda
- 1 Su stəkani yaşıl mərcimək
- Yarım su stəkani quru misir
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Çay stəkani qatıq
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 2 Çorba qaşığı sous
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 6 Su stəkani su ya da ət suyu

Göçə Çorbası# Buğda, mərcimək, quru misir ölçülərinin ən az 3 misli suda ayrı-ayrı qaynadılar.
Ancaq mərcimək qaynadılarkən bərabərində incə doğranmış quru soğan əlavə edilərək qaynadılar.
Qaynadılan buğdanın yarısı ayrılır, üzərinə 1 ədəd/adət yumurta, 1 çay stəkani qatıq və 1 çay stəkani duru yağ, sous əlavə olunur, mikserlə buğda əzilənə qədər çəkilir.
Mərciməkli soğan, qarğadəli və qalan buğda qaynatma suları ilə birlikdə bir qazana qoyular.
Üzərinə 6 su stəkani su ya da ət suyu isti olaraq əlavə olunur.
Qarışıq orta atəşdə qaynar vəziyyətə gəlincə, üzərinə hazırlanan yumurtalı qarışıq tez hərəkətlərlə əlavə olunur, bir tərəfdən də qarışdırılır.
Bütün vəsaitlər qaynama nöqtəsinə gəlincə duz qatılır, ocaq batıq nizamə gətirilər, 5 dəqiqə daha qaynadılıb ocaqdan alınır.
İsti olaraq, çuxur qab ya da kasada xidmətə təqdim edilər.

Not: Quru qarğadəlinin bişməsi olduqca uzun vaxt aparar. Bunun yerinə 1 ölçü su stəkani təzə ya da konserv qarğadəli istifadə edilə bilər. Göçə peyvənd iç Anadolu bölgəsinə aid bir tərifdir.