



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

Kölük Aşı

Kölük Aşı



1 Su stəkanı qırmızı mərcimək
Yarım su stəkanı plovluq yarma
1 Ədəd orta boy quru soğan
Yarım çay stəkanı günəbaxan yağı
Yarım çorba qaşığı bibər sousu
Yarım çorba qaşığı quru nanə
Yarım çorba qaşığı duz
7 Su stəkanı su

- # Qazana 7 su stəkanı ilıq su qoyular, üzərinə qırmızı mərcimək əlavə edilər.
- # Orta qızdırmalı ocaqda mərcimək rəngini və şəklini itirənə qədər bişirilər.
- # Yarım bişən mərciməyin üzərinə yarma əlavə olunur, 10 dəqiqə daha bişirilər.
- # Başqa bir qazan ya da tavaya yağ qoyular, incə qıyılmış soğan əlavə olunur, qovrulur.
- # Soğan yaxşıca yumşalınca bibər sousu və duz qoyular, bir neçə dəqiqə daha çevrilər.
- # Bişən mərcimək və yarmanın üzərinə soğanlı qarışıq əlavə olunur.
- # Çorba qaynamağa başlayınca nanə qatılar, caq qısılar, bir az daha qaynadıqdan sonra ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Kölük aşı Qaziantəpin yerli şorbasıdır.