



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

## Qatıqlı Kartof Çorbası

Yoğurtlu Patates Çorbası



500 qr. quzu quşbaşı  
4 Ədəd orta boy kartof  
4 Su stəkani qatıq  
1,5 Su stəkani noxud  
6 Su stəkani su  
2 Şiriniyyat qaşığı duz  
1 Çorba qaşığı kərəyağı  
Üzəri Üçün;  
1,5 Çay stəkani duru yağ  
1 Çorba qaşığı quru nanə

- # Kərəyağı və quşbaşı quzu əti qovrulur. Ət sununu salıb çəkincə, qaynadılmış, suyu süzölmüş noxud və 6 su stəkani su əlavə olunur, qaynamağa buraxılır.
- # Kartoflar quşbaşı böyüklüyündə doğranar, qanayan ətli, noxudlu qarışığa əlavə edilir.
- # Kartoflar yumşalınca, üzərinə 1 su stəkani su və duz ilə çirpölmüş qatıq axıdaraq qatılır.
- # Çorba qaynayana qədər davamlı qarışdırılır, qaynadıqdan sonra 5 dəqiqə batıq atəşdə bişirilər.
- # Bir tavada, 1,5 çay stəkani duru yağ və 1 çorba qaşığı quru nanə, hirsəndirilər, bişən çorbanın üzərinə tökülər, qarışdırılır.
- # İsti olaraq xidmətə hazırlanar.

Not: Qatıqlı kartof şorbası, Qaziantəp bölgəsinə aid ləzzətli bir çorbadır.