



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

Kartof Paçası

Patates Paçası



- 4 Ədəd orta boy kartof
- 2 Su stəkani qatıq
- 2 Ədəd yumurta
- 7 Diş sarımsaq
- 4 Su stəkani su
- 8 Çorba qaşığı duru yağ
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- Üzəri Üçün;
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- 1 Çay stəkani duru yağ

Kartoflar qaynadılar, qabığı soyular, rəndələnir.

Qazana 8 şorba qaşığı duru yağ qoyular, orta atəşdə istiləncə rəndələnmiş kartof əlavə olunur, qarışdıraraq 5 dəqiqə qədər qovrulur.

Ocaqdan alınan kartof soyuyarkən, çuxur bir kobud qatıq, yumurta, əzilmiş sarımsaq, duz və 4 su stəkani su qoyular, yaxşıca çirpilər.

Qatıqlı qarışıq, qovrulmuş kartofa əlavə olunur, ocağa yerləşdirilər.

Çorba davamlı qarışdıraraq qaynama nöqtəsinə gələncə qədər bişirilər. Daha sonra ocaq qısılar, 5 dəqiqə daha bişirilər.

Kartof paçası çuxur xidmət qablarına qoyular, üzərinə yağda hirsəndirilmiş marka bibər gəzdirilər. Süfrəyə gətirilər.

Not: Kartof paçası Kastamonunun sevilən çorbasıdır. Dünya tərəfindən məşhur Taşköprü sarımsağı Kastamonu bölgəsində yetişdirilər.