



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

Panço Çorbası

Panço Çorbası



- 2 Su stəkani qarğadəli konservi (suyu süzölmüş)
- 1 Ədəd kiçik quru soğan
- 1 Ədəd qırmızı ət bibər
- 1 Ədəd çarliston bibər
- 2 Çorba qaşığı un
- 2 Su stəkani süd
- 1 Çorba qaşığı kərəyağı
- 3 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
- 1 Şiriniyyt qaşığı duz
- 1 Ədəd ət suyu tablet
- 3 Su stəkani su

- # Ön hazırlıq olaraq quru soğan çox incə qıyılar. Bibərlər kiçik kvadrat şəklində doğranar.
- # Qazana kərəyağı və duru yağ qoyular, bir az qızın tərəfindən incə doğranmış soğan və duz atılar.
- # Soğan orta qızdırmalı ocaqda bir az yumşalınca, kiçik kvadrat şəklində doğranmış qırmızı və çarliston bibər lər əlavə olunar.
- # Bibərlər yumşalana qədər bişərkən 1 su stəkani qarğadəli , 1 su stəkani südlə birlikdə mikserdə çəkilər.
- # Yumşalan bibərlərin üzərinə 2 çorba qaşığı un atılar və davamlı qarışdırılaraq, onun bir az qovrulması təmin edilər.
- # Un da qovrulunca, süd le çəkilmiş misir üzərinə əlavə olunar, qarışdırılar.
- # Qalan 1 su stəkani və 3 su stəkani su qazana qatılar. Bütün vəsaitlər qaynayınca, parçalanmış ət suyu həbi və qalan 1 su stəkani mikserdə çəkilməmiş dənə misir əlavə edilər.
- # Çorba, qarğadəli əlavəsindən sonra 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
- # İsti olaraq çuxur bir qabda ya da kasada xidmətə təqdim edilər.

Not: Panço çorbası bir Meksika tərifidir.