



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

## Pamidor Çorbası

Domates Çorbası



- 8 Yemək qaşığı duru yağ
- 8 Yemək qaşığı un
- 3 Ədəd yetişmiş pamidor
- 3 Yemək qaşığı pamidor tamatı
- 1 Ədəd kiçik baş soğan
- 1 Ədəd göy sivri bibər
- 2 Stəkan süd
- 9 Stəkan ət suyu
- 3 Çay qaşığı duz

- # Un duru yağla birlikdə cəhrəyiləşənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə incə doğranmış soğan və bibər əlavə olunub, soğan şəffaflaşana qədər qovrulur..
- # Rəndələnmiş pamidor və pamidor tamatı da əlavə edərək 5 dəqiqə daha bişirilir.
- # Ən son süd və ət suyu üzərinə qoyuklur, duz əlavə olunur və bir dəfə daşana qədər qaynadılır.
- # Bişmiş çorba bir süzgəcdən keçirilərək hamar olmasını əldə edilir.
- # Süzüləndən sonra bir az daha atəşə tutulur və isti xidmət edilir.

**Not:** Bu çorbanın əslində bibər və soğan qatqısı yoxdur. Ləzzəd verməsi üçün bu tərəvəzlər istifadə olunmuşdur.