



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

Badamlı Düyü Çorbası

Bademli Piring Çorbası



- 1 Su stəkani düyü
- Yarım su stəkani badam
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Dolu şorba qaşığı kərəyağı
- Yarım su stəkani süd
- 1 Ədəd orta boy çarliston bibəri
- 1 Ədəd orta boy pomidor
- 2 - 3 Budaq şüyüd
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 6 Su stəkani ət suyu ya da su

Ön hazırlıq olaraq, düyü ayırd ediyər, yuyunur, çuxur bir qazana qoyular, üzərinə 4 su stəkani su əlavə olunur, orta atəşdə düyülər şəklini itirənə qədər bişməyə buraxılar. Qovrulmamış iç badamların, qabıqları, isti suda gözlənilərək çıxardılar, havanda ya da mikserdə, düyü böyüklüyündə üydülər.
Çorbanın bişəcəyi qazana kərəyağı qoyular, orta atəşdə əriyincə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunur, soğan yumşalana qədər bişirilər.
Üzərinə 5 ər dəqiqə arayla, incə qıyılmış çarliston bibər, çəkilmış badam, tovla pərdəs(n)i şəklinde doğranmış pomidor atılar, 6 su stəkani su əlavə olunur.
Vəsaitlər birlikdə, ən az 15 dəqiqə qaynadılar, qaynadılmış düyü suyu ilə birlikdə şorbaya əlavə olunur, bir az daha qaynadıqdan sonra, duz, qara bibər, süd əlavə edilər.
Süd tez kəsiləcəyi üçün çox qaynadılmaz, ocaqdan alınır, dərhal incə qıyılmış şüyüd əlavə olunur, qarışdırılır, xidmət kasalarına pay edilər.

Not: Badamlı düyü şorbası Rumeli tərifidir.