



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

## Tərbiyəli Qahirə Çorbası

Terbiyeli Kahire Çorbası



- 1 Ədəd iri quru soğan
- 3 Diş sarımsaq
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 500 qr. ispanaq yarpağı
- 2 Çorba qaşığı düyü
- 2 Ədəd ota boy pomidor.
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 8 Su stəkani ət suyu ya da su
- Tərbiyəsi Üçün;
- 2 Çay stəkani süd
- 2 Çorba qaşığı un
- 1 Ədəd yumurta

- # Quru soğan və sarımsaq çox incə qıyılar, duru yağda yumşalana qədər qovrulur.
- # Üzərinə, əvvəl çox incə qıyılmış ispanaq yarpağı sonra kiçik küplər halında doğranmış pomidor əlavə olunur.
- # İspanaqlar rəngini bir az dəyişdirincə, yuyulmuş suyu süzölmüş düyü və 8 su stəkani su ya da ət suyu əlavə olunur, qaynama nöqtəsinə gəlincə ocaq batıq nizamə gətirilər, 10 dəqiqə daha bişirilər.
- # Bu vaxt çorbanın tərbiyəsi hazırlanar. Süd, un və yumurta hamar bir hal sahəyə qədər çırpılar, üzərinə qaynayan çorbadan 1 çömçə alınar, soyudular sonra çorbaya axıdılar.
- # Tərbiyə əlavə olunduqdan sonra duz və qara bibər qatılar, qısa müddət daha bişirilər, isti olaraq xidmət edilər.

Not: Tərbiyəli Qahirə çorbası köhnə bir Misir çorbasıdır.