



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

Quru Çorbası

Kuru Çorbası



- 1 Su stəkanı quru paxla
- Yarım su stəkanı quru barbunya
- 2 Ədəd orta boy quru soğan
- 2 Ədəd orta boy kök
- 1 Ədəd orta boy kartof
- 1 Ədəd dəfnə yarpağı
- 2 Dış sarımsaq
- 9 Çorba qaşığı duru yağ
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- Yarım şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- Yarım şiriniyyat qaşığı kimyon
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Su stəkanı qatıq
- 10 Su stəkanı su ya da ət suyu

- # Quru paxla və quru barbunya bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur, birlikdə 5 su stəkanı təmiz suya isladılar. Sabahısı günü islatma suyu ilə birlikdə, yumşalana qədər qaynadılar.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunur.
- # Soğan şəffaflaşınca incə qıyılmış sarımsaq və rəndələnmiş kök qatılar, 5 dəqiqə qədər qovrular.
- # Üzərinə quşbaşı doğranmış kartof əlavə edilər, yarım bişirilər.
- # Daha sonra qaynadılmış quru paxla və quru barbunya suyu ilə birlikdə qarışığa qatılar.
- # Qarışığa qara bibər, qırmızı marka bibər, kimyon, duz və dəfnə yarpağı əlavə olunur, 20 dəqiqə qaynadılar.
- # Çorbanın içindən dəfnə yarpağı alınır, robotdan keçirilər. Əyrilik qalmışsa qalın dəlikli süzgecdən süzülər.
- # Təkrar qazana qoyular, üzərinə 5 su stəkanı su əlavə olunur, orta atəşdə istilənincə çırpılmış qatıq atılar, qatığın kəsilməməsi üçün qaynayana qədər davamlı qarışdırılar.
- # Qaynayınca batıq atəşə alınır, 10 dəqiqə daha bişirilər. İsti olaraq xidmət edilər.

Not: Bu çorba Meksikanın yerli çorbasıdır. Barbunya yerinə bölgəyə xas qara quru paxla istifadə edilər.