



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

Kartoflu Toyuq Çorbası

Patatesli Tavuk Çorbası



250 qr. sümüksüz toyuq əti
3 Ədəd orta boy kartof
1 Ədəd kiçik quru soğan
7 Çorba qaşığı duru yağ
Yarım çorba qaşığı bibər sousu
2 Su stəkanı süd
8 Su stəkanı toyuq suyu
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Bəzəmək Üçün;
8 - 10 Budaq cəfəri

- # İlk əməliyyat olaraq qazana ya da fıstırıqlı qazana toyuq əti və 8 - 9 su stəkanı su qoyular, toyuq əti yumşalana qədər qaynadılar.
- # Başqa bir qazana duru yağ qoyular orta atəşə yerləşdirilər, duru yağ istilənincə çox incə doğranmış quru soğan qatılar, qovrular.
- # Soğanlar yumşalınca, iri rəndələnilmiş kartof əlavə olunar. Kartoflar soğanla birlikdə bir neçə dəfə çevrilər, sous əlavə edilir.
- # Üzərinə 4 su stəkanı toyuq suyu qoyular və kartoflar yumşalana qədər qaynadılar.
- # Qaynadılan toyuq ətləri çox kiçik didikləniyər və bişən kartofların üzərinə qatılar, üzərinə 2 su stəkanı ət suyu daha əlavə edilir.
- # Bütün vəsaitlər bir-biri ilə özleşənə qədər qısa müddət bişirilər.
- # İsti qarışığı soyutmaq üçün, 2 su stəkanı soyuq ət suyu qatılar, 2 su stəkanı süd əlavə olunar. (Süd isti qarışıqğa qatılrsa kəsilər.)
- # Ən son şorbaya duz qatılar, bir daşam qaynadılar, ocaqdan alınar.
- # Çorba isti olaraq xidmət qablarına qoyular, üzəri incə qiyılmış cəfərilə bəzənər.

Not: Arzu edilsə, toyuqlu kartof çorbasına soğanı qovurma əsnasında 2 diş incə qiyılmış sarımsaq əlavə oluna bilər.