



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

Bahar Tarhanası

Bahar Tarhanası



- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 7 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
- 150 qr. toyuq quşbaşı
- 1 Çay stəkanı tarhana
- 1 Çay stəkanı noxud
- 1 Çay stəkanı qırmızı mərcimək
- 1 Çay stəkanı düyü
- 3 Orta boy pomidor
- 1 Şiriniyyət qaşığı, şirin toz qırmızı bibər
- 2 Şiriniyyət qaşığı duz
- 8 Su stəkanı su ya da ət suyu
- Üzəri Üçün;
- 7 - 8 Budaq cəfəri

- # Noxud, bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur, təmiz suya isladılar. Sabahısı günü islatma suyu ilə birlikdə yumşalana qədər qaynadılar.
- # Qazana 7 şorba qaşığı günəbaxan yağı qoyular, orta atəşdə istilənincə çox incə doğranmış quru soğan əlavə olunur.
- # Quru soğan saralana qədər qovrulur, sonra quşbaşı doğranmış toyuq əti əlavə edilir.
- # Toyuq əti sununu salıb çəkinə qırmızı mərcimək atılar, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Üzərinə rəndələnmiş pomidor qoyular. Pomidor qaynamağa başlayınca, 1 su stəkanı isti su ilə qarışdırılmış tarhana əlavə olunur.
- # Vəsaitlər, orta atəşdə qarışdıraraq qaynama nöqtəsinə gəlincə yuyunmuş, süzölmüş düyü atılar. 8 su stəkanı isti su ya da ət suyu qoyular.
- # Çorba təxminən 20 dəqiqə qarışdıraraq bişdikdən sonra, qaynadılmış noxud, toz qırmızı bibər və duz atılar.
- # Bahar tarhanası 5 dəqiqə daha batıq atəşdə bişirilər, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq kasalara qoyular, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilər.

Not: Tarhana, bu çorbada konsistensiyas(n)ı səbəbiylə bağlayıcı olaraq istifadə edilmişdir.