



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

Fəsləğənli Soğan Çorbası

Fesleğənli Soğan Çorbası



5 Ədəd orta boy quru soğan
1 Su stəkani plovluq yarma
Yarım su stəkani noxud
1 Çorba qaşığı buğda nişastası
Yarım su stəkani duru yağ
3 Şiriniyyat qaşığı duz
2 Çorba qaşığı quru fesleğən
1 Çorba qaşığı sirkə
7 Su stəkani su
2 Su stəkani ət suyu

- # Noxud bir gecə əvvəldən təmiz suya isladılar, sabahısı günü eyni suda yumşalana qədər qaynadılar.
- # Soğan yarım dairə şəklində incə doğranar, bir qazana qoyular, üzərinə dur yağ və duz əlavə olunar.
- # Soğanlar orta atəşdə həcmi yarı yarıya kiçiləcək şəkildə qarışdıraraq qovrulur.
- # Üzərinə yuyunmuş plovluq yarma əlavə olunar, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Buğda nişastası əlavə edildikdən sonra, 7 su stəkani isti su qatılar ən az yarım saat qaynadılar.
- # Müddət sonunda sirkə, qaynadılmış noxud və 2 su stəkani ət suyu əlavə olunar, 10 dəqiqə daha qaynadılar.
- # Ən son quru fesleğən atılar, 1 - 2 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınar.
- # Çorba, isti olaraq çuxur xidmət qablarında süfrəyə gətirilər.

Not: Soğan, duzla birlikdə qovrulsa daha ləzzətli olar.