



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

## Teriyə Çorbası

Teriyə Çorbası



- 1 Ədəd kiçik boy soğan
  - 1 Su stəkani tel şəhəriyə
  - 6 Şorba qaşığı duru yağ
  - 8 Su stəkani ət suyu ya da su
  - 2 Şiriniyyət qaşığı duz
  - 1 Çorba qaşığı quru nanə
- Tərbiyəsi Üçün;
- 1 Su stəkani qatıq
  - 1 Ədəd yumurta
  - 4 Diş sarımsaq
  - 1 Su stəkani su
  - 1,5 Çorba qaşığı un

- # Soğan çox incə doğranar, duru yağda qovrulduqdan sonra, tel şəhəriyə əlavə olunar, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Üzərinə 8 su stəkani isti ət suyu ya da su əlavə edilər, şəhəriyələr yumşalana qədər bişirilər.
- # Bu vaxt tərbiyə hazırlanar. Çuxur bir kobud qatıq, yumurta, əzilmiş sarımsaq, un və soyuq su qoyular, çırpıcı ya da çəngəllə hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılar.
- # Hazırlanan tərbiyə qaynamaqda olan şorbaya yavaş yavaş əlavə olunar, qarışdırılar, duz səpilər.
- # Çorba davamlı qarışdıraraq qaynama nöqtəsinə gəldiyi zaman, ocaq batıq mövqeyə nizamlanar, 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Ən son quru nanə qatılar, atəşdən alınar, isti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Teriyə, qurban bayramı ərəfəsinin bir gün əvvəlinə verilən adıdır.