



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

Yerköklü Göbələk Çorbası

Havuçlu Mantar Çorbası



16 Ədəd orta boy təzə göbələk
1 Ədəd yer kökü
1 Ədəd orta boy quru soğan
2 Ədəd çarliston bibəri
2 Şiriniyyət qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
5 Su stəkanı ət suyu ya da su
4 Şorba qaşığı duru yağ
Tərbiyəsi Üçün;
1 Su stəkanı qatıq
1 Ədəd yumurta
1 Çorba qaşığı un
1 Su stəkanı su

Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə incə qıyılmış quru soğan əlavə olunur. Soğan yandırmadan kiçilənə qədər qovrulur.

Üzərinə rəndənin iri kənarıyla rəndələnmiş kök və nüvələri çıxarılmış, incə doğranmış çarliston bibəri əlavə edilir. Köklər şəffaf bir hal sahəyə qədər qovrulur.

Daha sonra üzərinə incə doğranmış təzə göbələk qatılır, 2 -3 dəqiqə qovrulur. 5 su stəkanı ət suyu ya da su əlavə olunur, duz səpilər.

Çorbanın qaynaması gözlənilərkən tərbiyə hazırlanır. Qatıq, yumurta, un və 1 su stəkanı su hamar bir qarışıq olana qədər çırpılır.

Tərbiyə, qaynayan çorbaya birdən tökülər, dərhal qarışdırılır. Konsistensiya sahəyə qədər davamlı qarışdıraraq bişirilər.

Ən son qara bibər səpilər. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Çorbada konservə göbələk istifadə ediləcəksə, çox qovrulmaz.