



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

Kendim Çorbası

Kendim Çorbası



- 1 Ədəd kiçik soğan
- 2 Ədəd göy sivri bibər
- 2 Ədəd pamiqor
- 1 Yemək qaşığı tamat
- 1 Armud stəkan şəhəriyə
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1 Ədəd yumurta
- 1,5 yemək qaşığı un
- Yarım limon suyu 1,5 Çay qaşığı duz
- 6 Stəkan su
- 1-2 Dal cəfəri

- # Soğan rəndələnir, yağda bir az qovrulur.
- # Üzərinə çox incə doğranmış bibər əlavə edilir.
- # Bibər də yumuşayınca, tamat qoyulur, şəhəriyə əlavə edilir, rəndələnmiş pamiqor qoyulur.
- # Bu ləvazimatlar qarışdırılır, üzərinə 6 stəkan su əlavə edilir.
- # Şəhəriyələr bişincə un, limon suyu və tam yumurtanın qarışımından ibarət olan tərbiyəli qarışdırılaraq çorbaya qatılır və duz səpilir.
- # 5 dəqiqə tərbiyə ilə qarışdırılaraq qaynadılır.
- # Ateşdən alınır, çorba kasalarına tökülür, üzərinə incə doğranmış cəfəri səpilir və xidmət edilir.

Not: Bu çorbaya şəhəriyə yerinə eyni ölçüdə düyü də istifadə edilə bilər