



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

Xanədan Çorbası

Hanedan Çorbası



- 1 Stəka qırmızı mərcimək
- 1 Ədəd orta boy baş soğan
- 1 Ədəd kartof
- 1 Ədəd yerkökü
- 1 Qəhvə fincanı düyü
- 1 Armud stəkan noxud
- 100qr. Kərə yağı *2 qəhvə fincanı)
- 1 Çorba qaşığı tarxun
- 1,5 Çay qaşığı duz
- 5 Stəkansu yada ət suyu
- Küftəsi üçün,
100qr. Qiymə
- 1 Ədəd kiçik baş soğan
- Yarım çay qaşığı qara bibər
- Yarım çay qaşığı duz

- # Soğan, kartof, yerkökü incə doğranmışşəkildə mərciməklərləbirlikdə 5 stəkan su ilə xaşlanır.xaşlandıqdan sonra robottan keçirilir, hamar şəkil əldə edilir.
- # Üzərinə ayrı ayrı olaraq xaşlanmış noxud və düyü əlavə edilir,üzərinə 5 stəkan ət suyu yada su tökülür.
- # Qaynayınca duz qatılır, qiymə soğan, qara bibər, az duzdan ibarət olan fındıq böyüklüyündə şəkilləndirilən küftələr çorbaya atılır.
- # Küftələr çorbanın üzərinə çıxınca, çorbaya bir tavada qovrulmuş yağ və tarxun əlavə edilir, bir neçə dəqiqə qaynadılır, ocaqdan alınır.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Xanədan çorbası, Osmanlı mətbəxinin çorbasıdır.