Pastörel Çorba

Pastörel Çorba



1/3 Stəkan qarğadəli dənəsi
1/3 Stəkan göy noxud 200 qr. Dana quşbaşı
6 .Şorba qaşığı duru yağ
1 Ədəd kiçik baş soğan
1 Ədəd göy sivri bibər
1 Stəkan qatıq
1 Ədəd yumurta
5 Çorba qaşığı un
1 Çorba qaşığı duz
1 Çorba qaşığı qara bibər
7 Stəkan su
5 Dal cəfəri

Quşbaşı ət zər şəklində doğranır
Qazana yağ qoyulur, orta atəşə alınır, bir az qızınca ət əlavə edilir, suyunu sovurana qədər bişirilir.
Ətin üzərinə incə doğranmış soğan və bibər əlavə edilir, bir neçə dəfə çevrildikdən sonra xaşlanmış qarğadəli və göy noxud əlavə edilir, qarışdırılır.
Üzərinə 6 stəkan su tökülüb, qaynadılır.
Quyu bir boşqaba 1 stəkan qatıq, qalan 1 stəkan su, un, duz, yumurta qoyulur, yaxşıcas çırpılır.
Qatıqlı tərbiyə qaynamaqda olan çorbaya kəndir kimi incə axıdılaraqqatılır,, bu arada tez-tez qarışdırılılr.
Bütün ləvazimatlar qatıldıqdan sonra qarışdıraraq 5 dəqiqə daha qaynadılır.
Ocaqdan alındıqdan sonra incə doğranmış cəfəri və qara bibər əlavə edilir, qarışdırılır. Isti olaraq xidmət edilir.

Not: Qarğadələli mövsümü değilsə , qurudulmuş qarğadəli uzun vaxt qaynadılaraq da hazırlanır.