



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

Yerkökü Çorbası

Havuç Çorbası



- 3 Ədəd yerkökü
- 1 Ədəd kiçik baş soğan
- 3 Yemək qaşığı un
- 5 Yemək qaşığı duru yağ
- 1 Stəkan süd
- 3 Stəkan su
- 2 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər

- # Yerkökü və soğan soyulur, bir neçə yerə kəsilir, 3 stəkan su ilə birlikdə fıstırıqlı qazanda 10 dəqiqə bişirilir.
- # Xəşləmə suyu ilə birlikdə xəşlənməmiş yerkökü və soğan robottan ya da pürə texnikasından keçirilir.
- # Bir qazana yağ qoyulur, bir az qızınca un əlavə edilir, bir neçə dəqiqə orta atəşdə qovrulur.
- # Unun rəngi bir az dəyişincə çəkilməmiş yerkökü və soğan əlavə edilir, qaynayana qədər bişirilir
- # Üzərinə isti süd və isti su əlavə edilir, 5dəqiqə daha qarışdırılaraq qaynadılır. Ən son duz qara bibər səpilir, ocaqdan alınır
- # İsti xidmət edilir

Not: Arzu edilərsə bu çorbaya 1 ədəd kartof da əlavə edilə bilər.