



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

## Kələm Çorbası

Lahana Çorbası



250 gr kələm  
1 Ədəd kiçik baş soğan  
1 Su stəkani qatıg  
1 Qəhvə fincanı aşıq bulqur  
1 Yemək qaşığı duru yağ  
7 Su stəkani su  
2 Çay qaşığı duz  
1 Ədəd ət su tablet  
2 Yemək qaşığı un

- # Kələm və soğan çox incə qıyılır, bulqurla birlikdə 6 su stəkani suda yumuşayana qədər xaşlanır.
- # Qatıg, 1 su stəkani su, yağ və un ayrı bir qabda doyulur.
- # Qatıqlı qarışım qaynamqda olan qarışılma sicim gibi damlatılaraq əlavə olunur.
- # Duz, ət suyu tableti əlavə olunur, qarışdıraraq 10 dəqiqə daha qaynatılır.
- # İsti olaraq sərvis edilir.

**Not:** Bu çorba qaradəniz bölgəsində qara kələm ilə azırlanır.