



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

Sarmısaq Çorbası

Sarımsak Çorbası



40 Diş sarmısaq
5 Yemək qaşığı zeytunyağı
1,5 Çorba qaşığı un
1 Ədəd dəfnə yarpağı
6 Stəkan ət suyu 1 Çay qaşığı duz
Diş sarmısaq
5 Yemək qaşığı zeytunyağı
1,5 Çorba qaşığı un
1 Ədəd dəfnə yarpağı
6 Stəkan ət suyu 1 Çay qaşığı duz

- # Sarmısaqlar soyulur, bir qazanda az qızan zeytunyağına əlavə edilir.
- # Sarmısaqlar tam qızarmadan, şəffaf bir hal alınca, yağı ayrı bir yere süzülür. Sarmısaqların üzərinə ət suyu tökülür, üzərinə dəfnə yarpağı əlavə edilir.
- # Sarmısaqlı ət suyu qaynar şəkildə gəldikdən sonra 5 dəqiqə az açıq atəşdə bişirilir.
- # Vaxt sonunda ət suyunun içindən dəfnə yarpağı alınır. Ət suyu ilə, sarmısaqlı qarışım, sarmısaqlar yaxşıca xırdalana qədərrobotdan keçirilir.
- # Bu arada başqa bir qazana sarmısağın qovrulduğu yağ qoyulur, az atəşə alınır, üzərinə un əlavə edilir, 5 dəqiqə daha qovrulur
- # Qovrulan unun üzərinə çəkilən sarmısaqlı ət suyu və duz əlavə edilir. 10 dəqiqə qaynadılır.
- # İsti xidmət edilir.

Not Sarmısaq Çorbası İspaniyada xas bir tərifdir.