



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

Bağıracaq Çorbası

İşkembe Çorbası



- 1 kq. Dana içalatı/bağıracaq
- 1 Ədəd orta böyüklükdə sarmısaq
- 2 Stəkan qatıq
- 1 Ədəd yumurta
- 4 Yemək qaşığı un
- 1,5 Çay qaşığı duz
- 5 Stəkan su

- # İçalat/bağıracaq təmizlənilir, quşbaşı doğranır, fıstırıqlı qazana qoyulur, üzərinə 5 stəkan su qoyulur, qapağı örtülür, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 45-50 dəqiqə qaynadılır.
- # Ocaq söndürülür, qazan soyudularaq, içalat/bağıracaq yağının üstə üçün gözlədir, yağlar qaşığıla alınır.
- # Sarmısaqlar soyulur və əzilir.
- # Bir qazana yağ qoyulur, üzərinə döyülmüş sarmısaq əlavə edilir, orta atəşdə bir neçə dəfə çevrildikdən sonra üzərinə un qatılır, çevrilir.
- # Üzərinə suyula birlikdə xaşlanmış içalat/bağıracaq tökülür, duz əlavə edilir, orta atəşdə ara ara qarışdıraraq 10-15 dəqiqə qaynadılır.
- # Çorba kasalarına qoyulur, üzərinə sirkə tökülərək xidmət edilir.

Not: İçalat/bağıracaq çorbası, umumi şəffaf görünüşlü olur. Daha şəkili olması arzu edilirsə, un miqdarı artırılır.