



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

Tərbiyəli İçalat/Bağıracaq Çorbası

Tərbiyəli İşkembə Çorbası



- 1 kq. Dana içalati
- 1 Orta böyüklükdə sarmısaq
- 2 Stəkan qatıq
- 1 Ədəd yumurta
- 4 Yemək qaşığı un
- 1 Ədəd limon suyu
- 3 Yemək qaşığı duru yağ
- 2 Çay qaşığı duz
- 6 Stəkan su

- # İçalat təmizlənir, normal içalat çorbasından bir az kiçik doğranır.
- # Fıstırıqlı qazana içalat qoyulur, üzərinə 6 stəkan su tökülür, qapağı örtülür, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra ocaq azaldılır və 50 dəqiqə qaynadılır.
- # Ocaq söndürülür, qazan soyurkən tərbiyəsi hazırlanır, bunun üçün, quyu bir qaba qatıq, yumurta, un, limon suyu, 1 çay qaşığı duz qoyulur, hamar şəkil alana qədər çırpılır.
- # Soyuyan içalat suyunun üzərinə çıxan yağlar təmizləndikən sonra, tərbiyə, üzərinə kəndir kimi axıdılaraq əlavə edilir, çeşidlənmiş döyülmüş sarmısaq qatılır, qalan duz səpilir, arada bir qarışdıraraq 1520 dəqiqə qaynadılır. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Arzu edilərsə, sarmısaq, qovrulmuş çorbaya əlavə edilə bilər.