



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

Nazır Çorbası

Nazır Çorbası



- 1 Ədəd baş soğan
- 3 Yemək qaşığı un
- 2 Ədəd kartof
- 2 Ədəd soğan
- 2 Yemək qaşığı bezelye
- 3 Yemək qaşığı arpa şəhriyə
- 5 Yemək qaşığı duru yağ
- 1 Yemək qaşığı tomat
- 8 Stekan et suyu
- 1,5 Çay qaşığı duz

- # Soğan çox incə qıyılır, çorba qazanda qızan yağa əlavə olunur.
- # Soğan yarı bişincə, ləbləbi böyüklüyündə doğranmış yer kökü əlavə olunur, yer kökü bir qaz bişincə un əlavə olunur, un qoxusu gədənə qədər qovrulur, tomat qatılır.
- # Qovrulan lavazimatın üzərinə arpa şəhriyə və lebləbi böyüklüyündə doğranmış kartof qoyulur və et suyu əlavə olunur, duz səpilir.
- # Et suyu 5 dəqiqəyə qədər qaynayınca bezelyə əlavə edilir, bütün lavazimatar 15 dəqiqəyə qədər birlikdə bişirilir.
- # Ocaqdan alınır, çorba qablarında isti sərvə edilir.

Not: Et suyu yoxsa, 8 stekan suya 2 et su tablet əlavə olunaraq eyni ləzzəti dadda bilərsiniz.