



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

Ocaq Çorbası

Ocak Çorbası



1 Stəkan arpa şəhriyə
1,5 Litr su
1 Stəkan qatıq
1 Ədəd yumurta
1 Yemək qaşığı un
2 Ədəd pəmidor
1 Çay qaşığı nanə
1 Çay qaşığı duz
Yarım çay stəkanı duru yağ

- # Bir qazanda az duzlu su qaynatılır.
- # Qaynayan suya arpa şəhriyə əlavə əlavə olunur. Hardasa 10 dəqiqə şəhriyə bişirilir.
- # O, biri tərəfdən un, qatıq, yumurta dərin bir qabın içində pürüzsüz bir şəkil alana qədər çırpılaraq təbiyə hazırlanır.
- # Qaynayan şəhriyəli sudan 1 çömçə qədər təbiyəyə qoşularaq qızdırılır.
- # Təbiyə sicim kimi axıdılaraq, çorbaya əlavə olunur və qarışdırılır.
- # Pəmidorların qabıqları soyulur, çox incə olmaq şərti ilə küp küp doğranır. (Bu arada çorba zaman zaman qarışdırılır).
- # Doğranmış pəmidor duru yağda orta atəşdə bir az solana qədər qovrulur.
- # Qovrulan pəmidor, qaynayan çorbaya əlavə olunur, üzərinə nanə və qalan duz qatılıb 5 dəqiqəyə qədər bərabər bişirilir. İsti olaraq servis edilir.

Not: Pəmidor mütləq doğranmalıdır, rəndələmək eyni nəticə verməz.