



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

Buğdalı Çorba

Buğdaylı Çorba



1,5 Su stəkani aşuralıq buğda
1 Ədəd acı bibər
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd orta boy pomidor
1 Çay stəkani duru yağ
1,5 Şirin qaşığı duz
6 Su stəkani su ya da ət suyu
Tərbiyəsi Üçün;
1,5 Su stəkani qatıq
1 Ədəd yumurta
2 Dolu şorba qaşığı un

Buğda axşamdan isladılar, sabahısı günü fitli qazanda ya da qazanda qaynadılar.
Şorbanın bişəcəyi qazana duru yağ qoyular, istiləninə çox incə doğranmış quru soğan əlavə olunur.
Soğan şəffaflaşınca toxumları çıxarılmış, incə qıyılmış iti bibər əlavə edilir, saralana qədər qovrulur.
Daha sonra qabıqları soyulmuş tovla pərdəsi şəklində doğranmış pomidor qatılar, şəklini itirənə qədər bişirilər.
Üzərinə qaynar vəziyyətdə su ya da ət suyu əlavə olunur, ocaq orta atəşdə bişərkən qatıq, yumurta və undan ibarət olan tərbiyə yaxşıca çırpılır. Şorbadan bir az əlavə olunur, tərbiyə az soyudular
Qaynayan şorbaya əvvəl qaynadılmış buğda sonra tərbiyə kəndir kimi axıdılaraq əlavə edilir, davamlı qarışdırılır. Ateş batıq nizama alınır, 10 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınır.

Not: Çorbanın daha konsistensiyalı olması istənilsə, qaynadılan buğdanın yarısı robotdan keçirilərək əlavə edilə bilər.