



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

Quru Paxla Çorbası

Kuru Bakla Çorbası



- 1 Su stəkani quru paxla
- 1 Su stəkani qatıq
- 1 Çorba qaşığı un
- 5 Çorba qaşığı duru yağ
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- 3 Su stəkani su
- 4 Su stəkani ət suyu

- # Quru paxla fitli qazana qoyular, üzərinə 3 su stəkani su əlavə olunur. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 30 dəqiqə batıq atəşdə qaynadılar.
- # Daha sonra qaynadılmış quru paxla, sunuyla birlikdə robotdan keçirilərək hamar bir konsistensiya qazanması təmin edilir.
- # Qazana duru yağ və un qoyular. Un açıq qəhvə rəngi sahəyə qədər qovrulur, atəşdən alınır, qarışdıraraq soyudular.
- # Bu vaxt qatıq və 4 su stəkani ət suyu çırpılır, duz əlavə edilir.
- # Qovrulmuş unun üzərinə robotdan keçirilmiş quru paxla, ət suyu ilə çırpılmış qatıq əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Çorba qazanı orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, qarışdıraraq qaynadılar. Daha sonra batıq atəşdə 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Atəşdən alınan şorba isti olaraq süfrəyə gətirilər. Arzuya görə üzərinə qırmızı marka bibər səpilə bilər.

Not: Blender ya da robot yoxsa qaynadılmış quru paxla bir süzgecdən basdıraraq keçirilə bilər.