



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

Çörək Çorbası

Ekmək Çorbası



Yarım Ədəd bayat çörək içi
1,5 Su stəkani qatıq
1 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Çorba qaşığı un
1 Şiriniyyat qaşığı duz
5,5 Su stəkani ət suyu ya da su
Üzəri Üçün;
5 - 6 Budaq cəfəri

- # Çörəyin qabıqları kəsilər, atılar, dilimlənər, qatıq əlavə olunar, qarışdırılar. Üzərinə neylon sarıaraq soyuducunun alt rəfində bir gecə gözlədilər.
- # Qarışıq, sabahısı günü robotdan keçirilər ya da əllə yaxşıca yoğuraraq bulamaç halına gətirilər.
- # Qazana soyuq ət suyu ya da su qoyular, un, duz və bulamaç halındakı qatıqlı çörək qatılar, qarışdırılar.
- # Çorba orta atəşə yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq qaynadılar.
- # Qaynama nöqtəsinə gəlincə kərəyağı əlavə edilər. Atəş, batıq nizama gətirilər, 5 dəqiqə daha qaynadılar.
- # İsti olaraq çuxur xidmət qabına köçürülər, üzərinə incə qiyılmış cəfəri səpilər.

Not: Çörək şorbası, bayatlamış çörəkləri qiymətləndirmək üçün yaxşı bir variant idi