



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

Sarımsaqlı Düyü Çorbası

Sarımsaqlı Pirinç Çorbası



- 1 Çay stəkani düyü
- 2 Çorba qaşığı qatıq
- 2 Çorba qaşığı un
- 4 Dış sarımsaq
- 1,5 Çorba qaşığı kərəyağı
- 1 Şiriniyyat qaşığı quru nanə
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 6 Su stəkani su ya da ət suyu

- # Düyü ayırd ediyər, yuyunur, uyğun böyüklükdə bir qazana köçürülər. Üzərinə 2 su stəkani su əlavə olunur. Batıq atəşdə düyü sununu çəkənə qədər bişirilər.
- # Başqa bir qazanda kərəyağı və un qovrulur. Unun qoxusunu gedincə qazan kənara kəsilər. Üzərinə qatıq əlavə olunur, qazanın istiliyi ilə vəsait bir çəngəl ya da çırpıcıyla çırpılır.
- # Qarışıq hamar bir konsistensiya alın tərəfindən içinə döyülmüş sarımsaq, qaynadılmış düyü, duz və ət suyu əlavə olunur.
- # Çorba orta qızdırmalı ocaqda davamlı qarışdıraraq bişirilər. Qaynama nöqtəsinə gəlincə quru nanə qatılır, atəş batıq nizama gətirilər, 2 - 3 dəqiqə daha bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Sarımsaqlı düyü çorbası; bir gün əvvəl artan sadə plovla da hazırlana bilər.