



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

Qatıqlı Əriştə Çorbası

Yoğurtlu Əriştə Çorbası



1 kasa eriştə
1 Ədəd toyuq sinəsi
4 Su stəkani toyuq suyu
5 Su stəkani su
Tərbiyəsi Üçün;
1 Kasa qatıq
2 Çorba qaşığı un
4 şorba qaşığı duru yağ
1 Ədəd yumurta
1 şirin qaşığı duz
Üzəri Üçün;
8 - 10 budaq cəfəri

- # Toyuq sinəsi qaynadılar, sümüklərindən ayrılar, bir kənara buraxılar.
- # Digər tərəfdə su az duzla qaynadılar. Üzərinə şəhəriyə əlavə olunur 5 - 6 dəqiqə bişirilər.
- # Bu vaxt tərbiyə vəsaiti bir araya gətirilərək hamar bir konsistensiyaya gələne qədər çırpılar. Tünd olsa bir az su əlavə oluna bilər.
- # Bişməkdə olan əriştələrin üzərinə isti toyuq suyu əlavə edildikdən bir neçə dəqiqə sonra toyuq əti qatılar, bir az daha bişirilər.
- # Hazırlanan tərbiyəyə qaynamaqda olan çorbadan bir neçə qaşığı əlavə olunur, qarışdırılır. Tez hərəkətlərlə şorbaya əlavə olunur. Qaynama nöqtəsinə gələne qədər davamlı qarışdırılır.
- # 5 dəqiqə də batıq atəşdə bişirildikdən sonra xidmət kasasına köçürülər, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilər.

Not: Bu çorba kiçik dənəli makaron ya da şəhəriyə ilə də hazırlana bilər.