BADEM ÇORBASI

https://annevebebek.gov.tr

Yarım su bardağı Dövülmüş Toz Badem
3 su bardağı Et Suyu
200 m Krema
3 Yemek kaşığı Un
3 Yemek kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Üzeri için;
2 Tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber
2 Yemek kaşığı Zeytinyağı

Zeytinyağını tencereye alınve 3 yemek kaşığı un ile birlikte kavurun.
Toz bademi ilave edin.
Karıştırıp, yavaş yavaş 3 su bardağı soğuk et suyunu tel çırpıcıyla çırparak ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edin.
Kremayı da ekleyip, kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.
Kaynadıktan sonra tuzunu ekleyin.
Kısık ateşte 10 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın. 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla, kırmızı toz biberi kızdırın.
Çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:131275 • adı:Badem Çorbası • gönderen:kazak • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:46