



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÇORBA

1/2 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
1400 ml su
1 adet büyük boy soğan (ikiye bölünmüş)
2 çorba kaşığı hindistancevizi
2 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı acıso (arzuya göre)
50 gr badem (kabukları temizlenmiş, hafif kavrulmuş)
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı safran (2 çorba kaşığı asperde olabilir)
300 ml krema
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)

Suyu, soğan ile kısık ateşte soğanlar yumuşayınca kadar 10-15 dak. kaynatın. Hindi eti, hindistancevizi, soya sosu, zencefil ve acısoyu ilave edip kısık ateşte 15 dak. pişirin. Haşlama suyunu süzüp ayırın. Soğan ve etleri de ayırın.

Et ve bademleri bir torbaya koyun ve ılıncaya kadar bekleyin. Torbanın havasını alıp merdaneyle etler lif lif olana, bademler ufalanıncaya kadar ezin. Ayırdığınız soğanı robottan geçirip püre haline getirin.

Pirinç ununu ayırdığınız suya karıştırarak katın. Topak kalmamasına dikkat edin.

Safran, ezilen etli badem ve püre yapılmış soğanı pirinç unlu haşlama suyuna katıp karıştırarak 10 dak. kaynatın.

Krema ve dereotunu katıp 2-3 dak. ısıtıp servis yapın.

