



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BADEMLİ PATATESLİ PAZILI ÇORBA

2 adet patates
350 gr. pazı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı pul biber
300 ml. su
3 çorba kaşığı badem
400 ml. süt
1,5 yemek kaşığı tereyağı

Doğranmış pazılar ile suyu tencereye koyup kapağı kapalı olarak 7-8 dakika kadar pişirin. Haşlanmış patateslerin kabuğunu soyup birkaç parçaya böldükten sonra tencerenin içine atıp el blenderimizle çorbayı püre haline getirin. Süt, tereyağı ve bademleri tencereye ilave ettikten sonra çorbamızı, koyulaşınca kadar karıştırarak pişirmeye devam edelim. Tuz, karabiber ve kırmızı biber eklediğimiz çorbamızı ocaktan indirdikten sonra bademler ile süsleyip servis yapalım.