



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SUP

- 1 litre süt
- 1 ay bardađı toz badem
- 1 su bardađı Őeker
- 2 orba kaŐıđı kakako
- 1 adet yumurta
- 4 orba kaŐıđı pirinç unu
- 1 adet kare bitter ikolata

Yumurta iyice çırpılır, bir tencereye aktarılır. zerine soğuk süt ve diğer malzemeler eklenir, ateŐe koymadan önce karıŐtırılır. Sonra orta ateŐte sürekli karıŐtırarak göz göz olana dek piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce kırılmıŐ çikolata eklenir. Çikolata eriyince ateŐten alınır. Kaselere taksim edilir.