



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ SÜTLÜ ÇORBA

100 gr. badem
1 su bardağı süt
2 kahve fincanı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 kilo etsuyu

Bademleri 1 dakika kaynattıktan sonra, kabuklarını soyup mikserle koyun , üzerine sütü de ilave edin badem tatmamen halloyuncaya kadar karıştırın. Daha sonra bu karışımı bir tencereye alıp, unu ilave edin. Başka bir tencerede et suyunu ve tuzu kaynattıktan sonra bademli süte yavaş yavaş katın, kısık ateşte 15 dakika berberce pişirin.
