



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ VELUTE

7+1/2 su bardağı et suyu
250 gr jambon (yağları temizlenip, küçük parçalara kesilmiş)
1 çorba kaşığı kereviz rendesi
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
360 gr (2 su bardağı) badem (çekilmiş)
250 gr (1 su bardağı) krema
6 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
60 gr (1/2 su bardağı) badem (ince kıyılmış)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Et suyu, jambon, baharat torbası, kereviz rendesi, hindistancevizi, tuz ve biberi büyükçe bir tencereye koyup, harlı ateşte arasına karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca, tencerenin kapağını yarım kapatıp ateşi kısarak, 1 saat ağır ateşte pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, et suyunu bir tel süzgeçten süzerek bir başka tencereye aktarınız. (Süzgeçte kalan posayı atınız.)

Süzülmüş et suyunun bulunduğu tencereye çekilmiş badem ve kremayı ekleyip, karıştırınız. Yumurta sarılarını bir kaseye koyup, sıcak çorbadan 4 çorba kaşığı ekleyerek, bir çatalla çırpıktan sonra çorbaya katınız.

Birkaç kez karıştırdıktan sonra, tencereyi yeniden ağır ateşe oturtup, çorbayı arasına karıştırarak 10 dakika daha pişiriniz. (Yumurtaların kesilmemesi için çorbanın kaynamamasına dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, veluteyi birer kişilik servis kaselerine boşaltınız. Kıyılmış bademi kaselere eşit miktarda serpip, servis ediniz.

Not: Değişik bir çorba olan bademli veluteyi, başlangıç yemeği olarak servis edebilirsiniz.