



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI BADEM ÇORBASI

150 gram kavurma
150 gram tatlı kabuksuz badem
3 çorba kaşığı margarin
1/2 su bardağı un
2.5 su bardağı süt
4 su bardağı et suyu
1 tutam rendelenmiş muskat
1 adet ince kıyılmış kereviz sapı
Tuz

Bademleri rengi hafifçe pembeleşinceye kadar 1 çorba kaşığı margarinde kavurun. Kavurulmuş bademlerin 2 çorba kaşığını serviste kullanmak için ayırın. Kalanı blenderde irice çekin. Tekrar tencereye alıp kalan margarini üzerine ekleyin. Unu ilave edip, unun rengi dönene dek kavurun. Üzerine süt ve et suyunu ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. Kaynamaya başlayınca muskat rendesi, kereviz sapı ve tuzunu ekleyerek ocağın altını kapatın. Ayırdığınız bademleri ve doğranıp ısıtılmış kavurmayı çorbanın üzerine ekleyip, sıcak olarak servis edin.