



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BADEM ÇORBASI

500 gr süt
2 çorba kaşığı irmik
1 kahve fincanı çekilmiş badem
4 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Sütü tencerede kaynatın. Suyu ilave edip tekrar kaynatın.
Sırasıyla irmik, badem ve tuz ilave edip karıştırın. 20 dakika kısık ateşte pişirin. Karabiber serpip sıcak olarak servis yapın.

Not: Sütli badem çorbasını kemik suyu ile yapabilirsiniz.