



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNELER GÜNÜ ÇORBASI

3 dilim tost ekmeđi
yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
yarım su bardağı tatlı badem
3 diş dövölmüş sarımsak
3 yemek kaşığı sana yağ
6 su bardađı süt
2 dal reyhan
1 çay kaşığı tuz

Ekmek dilimleri ve üzümü ayrı kaplara alın. Üzerlerini geçecek kadar soğuk su ekleyip 1 saat bekletin. Bademleri küçük bir kaba alıp üzerine su ekleyin. 5 dakika kaynatın ve kabuklarını soyun. Ekmekleri sudan alıp iyice sıkın ve blendere alın. Üzerine bademleri koyup püre haline gelene dek birlikte çekin. Daha sonra sarımsak, kuruüzüm, sana yağı ve süt ekleyin. Pürüzsüz bir hale gelene dek iyice çekin. Tuzunu ayarlayın. Geniş bir kaba aktarıp buzdolabında 2 saat bekletin. Reyhan yaprakları ile süsleyerek servis yapın.