



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ SOĞUK BADEM ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Aldığı kadar karabiber

Aldığı kadar tuz

2 Diş sarımsak

100 gr antepfıstığı

2 Dilim ekmek içi

120 gr Taze Badem

Bir cezveye su koyup bademleri üç dakika kaynattıktan sonra, ılık suyla karıştırıp rahatlıkla bir tarafından bastırarak soyabilirsiniz. ekmek içini içme suyuyla ıslatın. Çorbanın rengi ve krema gibi olması için çıtır ve kenarlı olmamalı. 120 gram bademi ve iki büyük diş sarımsağı yukarıda anlatıldığı gibi kaynatın. Bademlerin kabuklarını soyunca bu işlemi yineleyip badem ve sarımsakları bir kez daha beş dakika kaynatın. Badem ve sarımsağı mutfak robotu yardımıyla iyice püre haline getirin. Havanda da dövebilirsiniz, güzel bir badem şekeri kıvamını alıyor. Bademler ne kadar ufak taneli olursa çorbanız da o kadar güzel olur. Sonra ekmekleri elinizle iyice sıkıp blender'a ekleyin. Ekmekler iyice öğütülürken önce SANA margarini, sonra da iki bardak suyunuzu ekleyin.

Not: İspanyollar bu çorbayı içerken üzerine bir de üzüm koyuyorlar. Ben bir tatlı kaşığı yağda kızarmış antepfıstığı ve badem eklemeyi tercih ediyorum.