



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

100 gr. badem
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
4 su bardağı su
2 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı krema

Bademler sıcak suda biraz bekletilir, kabukları soyulur ve kurumaya bırakılır.

Kuruyan bademler robotta biraz iri olacak şekilde çekilir. Çekilen bademler bir tencerede 2 su bardağı su ile 5 dakika kaynatılır, ılımaya bırakılır.

Tencereye sıvı yağ konur, biraz kızdırılıp üzerine un eklenir. Un, hafif pembeleştirilip üzerine 2 su bardağı soğuk su ve daha önce hazırlanan bademli su boşaltılır ve kaynayana kadar karıştırılır. Üzerine ılık süt ve krema eklenir. Biraz tuz ilave edilir.

Kara biber serpilip servis yapılır.

Not: Arzuya göre kızarmış ekmekle de servis yapılabilir.

