



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ÇORBASI

Eyüp Sevinç

3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 kutu taze krema
3 su bardağı et suyu
½ su bardağı dövülmüş toz badem
tuz
Üzeri için:
2 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
2 yemek kaşığı tereyağı

Yağı tencereye alın ve 3 yemek kaşığı un ile birlikte kavurun. Toz bademi ilave edin. Biraz çevirip, yavaş yavaş 3 su bardağı soğuk et suyunu tel çirpici ile çırparak ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edin. Kremayı da ekleyip kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Kaynadıktan sonra tuzunu ekleyin, kısık ateşte 10 dakika daha pişirin ve ateşten alın. 2 yemek kaşığı tereyağıyla toz kırmızıbiberi kızdırın. Çorbanın üzerinde gezdirin. Sıcak servis yapın

