



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ÇORBASI

Ömür Akkor

1 su bardağı toz badem
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 su bardağı et suyu
1 adet muskat rendesi
1 yemek kaşığı kıyılmış kereviz yaprağı
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
Karabiber
Kaya tuzu

Un ve Komili zeytinyağını bir tencerede birkaç dakika kavurup toz bademi ilave edin. Beraberce karıştırmaya devam ederken sütü ekleyin. Biraz koyulaşmaya başlayınca sürekli çırparak suyu ve et suyunu ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Daha sonra tuzu, karabiberi ve muskat rendesini ekleyin. Son olarak kereviz yapraklarını ekleyip kısık ateşte 5 dakika kaynatıp servis edin.

