



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

Yarım su bardağı Dövlümüş Toz Badem

3 su bardağı Et Suyu

200 m Krema

3 Yemek kaşığı Un

3 Yemek kaşığı Zeytinyağı

Tuz

Üzeri için;

2 Tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber

2 Yemek kaşığı Zeytinyağı

Zeytinyağı tencereye alınve 3 yemek kaşığı un ile birlikte kavurun.

Toz bademi ilave edin.

Karıştırıp, yavaş yavaş 3 su bardağı soğuk et suyunu tel çırpıcıyla çırparak ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Kremayı da ekleyip, kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin.

Kaynadıktan sonra tuzunu ekleyin.

Kısık ateşte 10 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın. 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla, kırmızı toz biberi kızdırın.

Çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

