



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı toz badem
3 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 tutam tuz
Üzeri için:
Yarım yemek kaşığı tereyağı

Çorba tencerenize bir yemek kaşığı tereyağını koyup eritin. Unu içine ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. İçine toz bademi ekleyip 1-2 dakika daha sürekli karıştırarak kavurmaya devam edin. Elinizde toz bademiniz yoksa normal bademi bir kabın içerisinde sıcak suya koyup kabuklarını soyun ve robot yardımı ile toz haline getirin. Tereyağı, un, toz badem karışımına bardak bardak suyu ekleyin. Her bardakta iyice karıştırın, karışımın muhallebi kıvamına geldiğini göreceksiniz. En son olarak sütü de içerisine ekleyip tuzunu ilave edin, bir taşım kaynatın. Üzerine dökmek için ayrı bir tavada içerisinde tereyağını eritin. Damak zevkinize göre tereyağının içerisine 1 tatlı kaşığı pul biberi ekleyip yakın. Çorbanızın üzerine döküp sıcak servis yapın.

