



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ÇORBASI

130 gram kavrulmamış badem
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tepeleme un
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yarım çay bardağı file badem
1 tatlı kaşığı tereyağı

Bademleri bir kaba alıp üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyip 20 dakika bekletin. Bademler yumuşayınca sudan çıkartıp kabuklarını soyun. Kabuklarını soyduğunuz bademleri un haline gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin. Tereyağını bir tencerede eritip unu kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Üzerine un haline getirdiğiniz bademleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Üzerine yavaş yavaş sütü ilave edin ve bir çırpıcı yardımıyla karıştırın. Su, tuz ve karabiberi ilave edip kaynamaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Süslemek için file bademleri tereyağında hafif kavurup çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

