



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM ÇORBASI

2 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı un
2 Çorba kaşığı süt
2 Su bardağı et suyu
1 Su bardağı dövülmüş toz badem
1 Adet yumurta sarısı
1 Adet limon suyu
1 Çorba kaşığı kırmızıbiber,
Tuz
Süslemek için : Badem

Tereyağından yarım çorba kaşığı ayırın.
Yağı tencereye alın ve 3 çorba kaşığı un ile birlikte kavurun.
Toz bademi ilave edin.
Birkaç kez çevirip, yavaş yavaş 2 su bardağı soğuk et suyunu ekleyin.
Pürüzsüz bir kıvama gelene dek karıştırın.
2 Su bardağı sütü ilave edin.
Kısık ateşte 10 dakika pişirin.
Bu arada limon suyunu, yumurta sarısı ile çırpın.
Çorbadan bir kepçe alıp, karışımı ılıtın.
Bunu da yavaş yavaş çorbaya ekleyin.
1-2 Taşım kaynatın.
Tencereyi ocaktan alın.
Artan yarım çorba kaşığı tereyağıyla 1 çorba kaşığı kırmızı tozbiberi kızdırın.
Çorbanın üzerine gezdirin.
Bademle süsleyip, servis yapın.



Fotoğraf "tuluhan" tarafından gönderildi. 23.07.2018