



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM ÇORBASI

Edirne Sarayı 1539
Semih Tezcan

Malzemeler (8 porsiyon için)
Süt (2,5 su bardağı) 500gr.
Badem 150gr.
Acı badem 50gr.
Un (2,5 su bardağı) 200 gr.
Tereyağı (4 çorba kaşığı) 150 gr.
Misket hindistancevizi 1 adet
Kemik suyu (4 su bardağı) 800 gr.
İçme suyu (2 su bardağı) 400 gr.
Nar (1 adet) 250 gr.
Tuz (1 çorba kaşığı) 30 gr.
Maydanoz ½ bağ

Bademleri haşlayın, kabuklarını soyun ve akşamdan ıslatın.

Bademleri mikserde çekin.

Tencerede tereyağını eritin, un ile karıştırın. Hafif ateşte 5 dakika kavurun. Tencereye süt, su ve çekilmiş bademleri ekleyin. Hafif ateşte 20 dakika kaynatın.

Çorbanın inmesine yakın hindistancevizini rendeleyerek ilave edin.

Çorba pişince tavada az miktarda tereyağı eritin, biraz kemik suyu koyun, ince doğranmış maydanozu ekleyip çevirin ve üzerine dökün.

Servis sırasında üstüne nar taneleri serpin.

Not: Bu reçete, Şah Cihangir ve Beyazid'in , 1539 yılı kasım ayının 2. yarısında Edirne'de düzenlenen sünnet törenlerindeki çanak yağması ziyafetinde yer alan bir yemektir.
