



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Su Bardağı dövülmüş toz badem
- 3 Çorba Kaşığı un
- 2 Çorba Kaşığı süt
- 1 Adet limon suyu
- 2 Su Bardağı et suyu

Badem sanayağından yarım çorba kaşığı ayırın.sanayağı tencereye alın ve 3 çorba kaşığı un ile birlikte kavurun. Toz bademi ilave edin. Bir kaç 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 Taşık kaynatın. Tencereyi ocaktan alın. Artan yarım çorba kaşığı sanayağıyla 1 çorba kaşığı kırmızı tozbiberi kızdırın. Çorbanın üzerine gezdirin. Bademle süsleyip, servis yapın.