



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM ÇORBASI

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 ml krema
3 Su Bardağı et suyu
2 Tatlı Kaşığı kırmızı toz biber
Yeterince tuz
3 Yemek Kaşığı un
0,5 Su Bardağı dövülmüş toz badem

Yağı tencereye alın ve 3 yemek kaşığı un ile birlikte kavurun. Toz bademi ilave edin. Karıştırıp yavaş yavaş 3 su bardağı soğuk et suyunu tel çırpıcıyla çırparak ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edin. Kremayı da ekleyip kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin. Kaynadıktan sonra tuzunu ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirin ve ateşten alın. 2 yemek kaşığı yağla kırmızı toz biberi kızdırın. çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.