



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEM SÜBYESİ ÇORBASI

500 gram tatlı, 10 gram acı bademi ayıklayıp havanda, arada birkaç damla sut akıtarak dövünüz. 60 gram kişnişi bir parça limon suyu kabuğu ile ezip yediriniz. Sonra ince bezden limon geçirip toz şeker, biraz da tuz ilâve edip yemek vaktine kadar benmaride sıcak tutunuz. Sonra ince ve dilim dilim kesip fırından geçirip çorba kâsesinde hazırladığınız ekmeklerin üstüne boşaltıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52190 • adı:BADEM SÜBYESİ ÇORBASI • gönderen:nakiş • indirme tarihi:10.04.2025 - 21:03