



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÇORBA (İSPANYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

150 gram badem içi,
250 gram beyaz üzüm,
2 diş sarımsak,
bir dilim bayat ekmek,
birkaç damla sirke,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
4 dilim ateşte veya zeytinyağında kızartılmış ekmek
bir tutam tuzla karabiber.

Yapımı: Bayat ekmeği ılık suda ıslatın sonra sıkıp ufalayın. Bademleri iki dakika kadar kaynar suda tuttuktan sonra çıkartıp zar gibi ince kabuklarını soyun ve kurumaları için birkaç dakika fırına koyun. (Kızarmamalarına dikkat edin). Fırından çıkardıktan sonra bunları bir havana boşaltın. Ufalanmış bayat ekmeği, karabiberi, bir tutam tuz ve ayıklanmış sarımsaklarla birlikte bademlere katarak bunları bulamaç haline gelinceye kadar iyice dövün.

Karışım bulamaç haline gelince bir tencereye boşaltın. Üzerine dört kaşık zeytinyağıyla dört bardak su kattıktan sonra tencereyi ateşe oturtun. Ve kaynayınca kadar tahta kaşıkla devamlı karıştırın. Çorba kaynadıktan sonra tadına bakın, tuzu az geldiği takdirde yeteri kadar tuz katın ve tencereyi ateşten indirin. Çorbaya birkaç damla sirke de kattıktan sonra çorba kâsesine boşaltın. Kâselere üzüm tanelerini de serpiştirdikten sonra kızarmış ekmek dilimleriyle birlikte sıcak sıcak servis yapın. İstenildiği takdirde ekmek dilimleri çorbanın içine de atılabilir.