



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÇORBA

1 dilim bayat ekme
4 kaşık zeytinyağı
2 diş sarımsak
150 gr iç badem
2 damla sirke

Bademleri 2 dk. kaynar su içinde tutup süzün kabuklarını soyun. Ardından birkaç dakika fırında bekletin, hafif kızarsınlar. Bayat ekmeği ılık su ile ıslatıp süzün ve havan içine alın. Üzerine sarımsak, tuz ve bademi ekleyip bulamaç olana kadar dövün. Hazırladığınız bu malzemeyi bir tencereye aktarıp dört bardak su ve zeytinyağını ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynayan çorbayı ocaktan indirip sirke damlatın ve sıcak olarak servise sunun.