



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ DOMATES ÇORBASI

Malzeme:

- 1 paket Bizim Mutfak Domates Çorbası
- 1/2 çay bardağı tatlı badem
- 2 çorba kaşığı Teremyağ
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 200 ml krema
- 1-2 dal reyhan
- Tuz
- Karabiber

Bademi kaynar suda 1-2 dakika kaynatıp kabuklarını soyun. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın ve sürekli karıştırarak kavurun. Daha sonra ince kıyıp kenara alın. Teremyağı bir tencereye alıp, nişastayı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyip karıştırın. Daha sonra Bizim Mutfak Domates Çorbası paketinin içindekileri, kıyılmış bademin yarısını, tuz ve karabiberi ilave edin. Sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin. Ardından tencereye süt ilave edin. 5 dakika daha kısık ateşte pişirin. Kremanın 3/4'ünü tencereye ekleyip karıştırın. Bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Çorbayı servis tabaklarına paylaşın. Kalan krema, badem ve reyhan yaprakları ile süsleyip servis yapın.