



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KREMALİ KUŞKONMAZ ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik Kase
1 Su Bardağı krema
1 Çay Kaşığı karabiber
4 Şu Bardağı su
1 Adet pırasa
400 gr Kuşkonmaz Otu
2 Yemek Kaşığı badem
2 Çorba Kaşığı un

Kuşkonmaz ve pırasayı bir tencereye koyarak sana klasik kase yağında 5 dakika soteleyin. Unu da ilave ederek 3 dakika kadar kavurmaya devam edin. 4 su bardağı kaynamış suyu ekleyin ve birlikte 10 dakika pişirin. Karışıma tuz, karabiber ve kremayı ekleyerek ateşin altını kapatın. Servis yaparken üzerini badem parçaları ile süsleyin.
