



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ KUZUKULAĞI ÇORBASI

1 demet kuzukulağı otu  
2 çay kaşığı un  
1 çay bardağı kavrulmuş badem  
1 adet soğan  
3 yemek kaşığı margarin  
1 diş sarımsak  
1 su bardağı süt  
3 su bardağı tavuk suyu  
2 yemek kaşığı krema  
yeterince tuz  
yeterince karabiber

Yağı tencerede eritin İnce doğradığınız soğan ve sarımsağı ilave edin. Soğanlar pembeleşince unu ilave edip kavurmaya devam edin. Tavuk suyu ve sütü yavaş yavaş ekleyip unun topaklanmasını önlemek için çırpma teli ile karıştırın. İnce doğradığınız kuzukulağını ve kavrulmuş bademleri ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp 10 dakika kaynamaya bırakın. Ocaktan almaya yakın kremayı ekleyip blenderden geçirin. 1-2 dakika daha kaynatıp servis yapın.