



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PATATES ÇORBASI

- 6 adet orta boy patates (küp doğranmış)
- 1 adet orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 1 çay bardağı kabuksuz badem (fırınlanmış)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay kaşığı muskat
- 1 adet Knorr Et Bulyon

Küp doğranmış patatesleri zeytinyağında 5 dakika soteleyin ve soğanı ilave ederek 2 dakika daha pişirin.

Sarımsağı ve kavrulmuş bademleri ilave edin ve 2 dakika daha pişirin.

Son olarak baharatları ilave edin.

1 adet Knorr Et Bulyonu 1 litre sıcak suda eritin ve patateslere ekleyin.

Yaklaşık 20 dakika kısık ateşete çorbayı pişirin.

Patatesler yumuşadıktan sonra çorbayı rondodan geçirirerek püre yapın ve içine tereyağını ilave ederek ateşin altını kapayın.

