



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİRİÇ ÇORBASI

500 gram tatlı, 10 gram acı bademi ayıklayıp havanda, arada birkaç damla sut akıtarak dövünüz. 60 gram kişnişi bir parça limon suyu kabuğu ile ezip yediriniz. Sonra ince bezden'limon geçirip toz şeker, biraz da tuz ilâve edip badem sübyesini hazırlayınız. Sonra 300 gram piriç haşlayıp 1,5 litre süt, 25 gram şeker, bir çimdik tuz ile bir tencereye koyup gayet hafif ateşte bir saat pişiriniz. Sonra orba kâsesine boşaltıp ve hemen badem subyesini ağaç kaşıkla çorbaya karıştırap servis yapınız.
