



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ UN ÇORBASI

- 2 Çorba Kaşığı Kıyma
- 1 Çorba Kaşığı Kavrulmuş Badem
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Şu Bardağı Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Tatlı İso
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 3 Şu Bardağı Su

Bir tencerede unu yağda kavuralım. Pul biberi ve isotu ekleyelim. Ardından kıymayı koyup kavurmaya devam edelim. Kavurmaya devam ederken suyu da ilave edelim. Son olarak tuzu ve yoğurdu ekleyip kaynayana kadar pişirelim. Bademli un çorbamız servise hazırdır.