



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÜZÜMLÜ ÇORBA

4 kaşık zeytinyağı
150 gr iç badem
1 dilim ekmek (bayat)
4 dilim ekmek (kızarmış)
250 gr beyaz üzüm
2 diş sarımsak
bir kaç damla sirke
karabiber
tuz

Bir iki dakika kaynar suya sokularak çıkarıldıktan sonra kabukları kolayca soyulan iç bademler, fırına konur. Kızarmalarına fırsat verilmeden bir kaç dakika içinde fırından çıkarılır. Bademlerle, ılık suda ıslatılıp ufalanan bayat ekmekler, bir miktar karabiber, tuz ve kabuğu soyulmuş sarımsaklar bir havana konur, bulamaç haline gelinceye kadar dövülür. Bulamaç bir tencereye aktarılır, dört bardak su ve dört kaşık zeytinyağı da ilâve edilerek tencere ateşe oturtulur. Kaynayınca ateşten indirilir. Bir kaç damla da sirke ilâvesiyle servis kabına aktarılır. Üzerine beyaz üzüm taneleri serpiştirilir, servis yapılır.