



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI BADEM ÇORBASI

1 su bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
Yarım çay bardağı kabuksuz badem  
2 yemek kaşığı bal  
1 adet kırmızıbiber  
1 kutu çiğ krema (200 ml)  
Zeytinyağı  
1 litre su  
2,5 su bardağı kemik suyu  
Tuz

Pirinçleri yıkayıp tencereye koyuyoruz. Üzerine zeytinyağı ekleyip pirinçleri 3-4 dakika kavuruyoruz. Soğanı dörde bölüyoruz. Kırmızıbiberin çekirdeğini temizleyip irice doğruyoruz. Suyumuzu, kemik suyunu ve tuzu ilave edip pirinçleri pişiriyoruz. Pişen pirinç blender'dan geçiriyoruz. (Kırmızıbiberin kabukları soyulmalı.) Soğuk tencerenin içine kremamızı koyupocağınaltınıyakıyoruz. Krema ısındıktan sonra çorbamızı ekliyoruz ve arada karıştırarak kaynamasını bekliyoruz. Kaynayan çorbaya son olarak bal ve bademleri ekleyip kıvamına gelince çıtır çıtır yufkalar ile servis yapıyoruz.



Fotoğraf "meteor" tarafından gönderildi. 13.08.2014