



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIK ÇORBASI

Malzeme:

5 su bardağı et suyu

1 çay bardağı Bizim Mutfak Un

45 gram Bizim Margarin

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı salça

1,5 çay bardağı çekilmiş antepfıstığı

1/2 çay bardağı bütün antepfıstığı

1/2 çay bardağı bütün badem

Tuz

Çorba tenceresinde margarini eritin ve unu pembeleşene kadar kavurduktan sonra ocaktan alın. Karıştırarak soğuk sütü kavrulmuş una ilave edin. Salçayı ve tavuk suyunu ekleyip topak kalmayacak şekilde karıştırdıktan sonra tencereyi tekrar ocağa alın. Kırılmış antepfıstıklarını ve tuzu ilave edip kısık ateşte kaynamaya bırakın. Küçük bir tavada bütün fıstık ve soyulmuş bütün bademleri hafif pembeleşene kadar kavurup çorbaya ilave edin. Kaselere paylaşırın. Sıcak servis yapın.
