



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK ÇORBASI

2 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile (haşlanmış)
125 gr antepfıstığı içi (tuzsuz, kavrulmamış)
75 gr badem (tuzsuz, kavrulmamış)
5 çorba kaşığı tereyağı
50 gr un
250 ml süt
1,5 çorba kaşığı domates salçası
1 lt piliç suyu (kaynar)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Antepfıstığı ve bademleri, ayrı ayrı kaplarda ılık suda bekletip, kabuklarını soyun.

Bir çorba kaşığı tereyağını ısıtıp, badem ve antepfıstığını katın. Kısık ateşte ve tavayı hafif hafif sallayarak, bademler altın sarısı renk alıncaya kadar 3-4 dak. kavurun. Pirinç tanesi görünümünde oluncaya kadar robottan geçirin.

Kalan tereyağını ısıtıp, karıştırarak unu katın. Karıştırmaya devam ederek sararıncaya kadar 2-3 dak.kavurun. Ateşten alın. Karıştırmaya ara vermeden ve yavaş yavaş sütü, domates salçasını ve piliç suyunu akıtıp, yedirin. Tekrar ateşe koyun. Kısık ateşte ve karıştırmaya devam ederek, hafif koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

Etleri lokma lokma didikleyip, 3/4'ünü çorbaya katın. Tuz ve karabiber serpip, yaklaşık 5 dak. daha ısıtın. Üzerine kalan etleri ve kızarmış ekmek lokmaları serpererek servis yapın.

