



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI BADEM ÇORBASI

3 dilim kabukları alınmış tost ekmeği
Yarım su bardağı çekirdeksiz kuruüzüm
Yarım su bardağı tatlı badem
3 diş dövülmüş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
6 su bardađı süt
2 dal reyhan
Tuz

Ekmek dilimleri ve üzüümü ayrı kaplara alın. Üzerlerini geçecek kadar soğuk su ekleyip 1 saat bekletin. Bademleri küçük bir kaba alıp üzerine su ekleyin. 5 dakika kaynatın ve kabuklarını soyun. Ekmekleri sudan alıp iyice sıkın ve blendere alın. Üzerine bademleri koyup püre haline gelene dek birlikte çekin. Daha sonra sarımsak, kuruüzüm, zeytinyağı ve süt ekleyin. Pürüzsüz bir hale gelene dek iyice çekin. Tuzunu ayarlayın. Geniş bir kaba aktarıp buzdolabında 2 saat bekletin. Reyhan yaprakları ile süsleyerek servis yapın.