



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOĞUK BADEM ÇORBASI

İşe önce bir buçuk ekmek içini içme suyuyla ıslatarak başlıyoruz. (Çorbanın krema gibi olması için ekmeğimiz çitir ve kenarlı olmamalı).

120 gram bademi ve iki büyük diş sarımsağı 6-7 dakika kaynatın. Biraz soğuk su ekleyip, ılınan su içindeki bademleri bir tarafından bastırarak rahatlıkla soyabilirsiniz.

Kabukları soyunca badem ve sarımsakları bir kez daha beş dakika kaynatın, ardından mutfak robotu yardımıyla iyice püre haline getirin. Havanda da dövebilirsiniz, karışım güzel bir badem şekeri kıvamını alacak. Bademler ne kadar ufak taneli olursa çorbanız da o kadar güzel olur.

Sonra ekmekleri elinizle iyice sıkıp Arçelik blender'a ekleyin. Ekmekler iyice öğütülürken önce yavaş yavaş 1/3 bardak sızma zeytinyağını, sonra da 2 bardak suyu ekleyin.

Dilerseniz üzerine İspanyollar gibi üzüm koyabilir veya bir tatlı kaşığı yağda kızarmış antep fıstığı ve badem ekleyebilirsiniz.

