



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BADEM ÇORBASI

3 dilim tost ekmeđi
1/2 su bardađı kuru üzüm
1/2 su bardağı tatlı badem
Tuz
3 diş dövülmüş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
6 su bardađı süt

Ekmeđi ve üzümü ayrı kaplardaki suda bir saat bekletin. Bademleri beş dakika kaynatıp kabuklarını soyun. Sıkılmış ekmekleri ve bademi blender'da püre haline getirin. Sarımsak, kuru üzüm, zeytinyağı ve sütü ekleyip pürüzsüz bir hale gelene dek iyice çekin. Tuzunu ayarlayın. Buzdolabında iki saat bekletip servis yapın.