



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOMATA (GİRİT)

15 adet acı badem  
30 adet tatlı badem  
6 çorba kaşığı tozşeker  
2 su bardağı su  
Üzerine:  
Tarçın

Bademleri ayrı ayrı sıcak suda bekletip kabuklarını soyun.

İyice kuruladıktan sonra havanda incecik dövün.

Bir tencereye bademler, tozşeker ve bir buçuk su bardağı suyu koyup, kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Karışım süt rengini alınca ocağın altını kapatıp bir şişeye doldurun ve buzdolabına koyun.

İçeceğinizin zaman yarım su bardağı somatayı cezveye koyup üzerine yarım su bardağı su ilave edin ve 1 taşım kaynatın.

Bardaka boşaltıp üzerine tarçın serpin ve sıcak olarak için.

Not: Tadı, acı gelirse arzuya göre şeker ilave edebilirsiniz.

