



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BADEM ÇORBASI

130 gram kavrulmamış badem  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı tepeleme un  
2 su bardağı süt  
3 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Muskat  
Üzeri için:  
Yarım çay bardağı file badem  
1 tatlı kaşığı tereyağı

Bademleri geniş bir kaba alıp üzerini geçecek kadar kaynar su ilave edip 15-20 dakika bekletin. Bademler yumuşayınca sudan çıkartıp kabuklarını soyun. Kabuklarını soyduğunuz bademleri un haline gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin.

Tereyağını bir tencerede eritip unu kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Üzerine un haline getirdiğiniz bademleri ilave edip 2-3 dakika daha kavurun. Üzerine yavaş yavaş süt ilave edin ve bir çırpıcı yardımıyla karıştırın. Su, muskat rendesi, tuz ve karabiberi ilave edip kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

File bademleri tereyağında hafif kavurup çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

