



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BADEM ÇORBASI

2 su bardağı süt  
4 su bardağı su  
1,5 çorba kaşığı irmik  
5 çorba kaşığı ince kıyılmış badem  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz

Öncelikle 2 su bardağı sütü kaynatın. Kaynayan süte, 4 su bardağı suyu ilave edin. Tekrar kaynatıp, önce irmik, sonra bademi ekleyin. Tuz ve karabiberi katın. 20 dakika daha kaynatıp, servis yapın.

