



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BADEM ÇORBASI

125 gram kavrulmamış badem
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
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 sütü ilave edin ve bir çırpıcı yardımıyla karıştırın. Su, muskat rendesi, tuz ve karabiberi ilave edip kaynıncaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısip 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. File bademleri tereyağında hafif kavurup çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

