



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ BADEM ÇORBASI

- 1 çay bardağı badem
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı su

Unu, margarinle birlikte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü ilave edip topaklanmaması için tahta bir kaşıkla karıştırın. Suyunu ekledikten sonra kaynamaya bırakın. Bademleri sıcak suda 15 dakika ıslatın ve kabuklarını soyun. Yarısını incecik kıyın ve çorba kaynarken içine katın. Piştikten sonra kalan bademleri tavada 1-2 dakika çevirip çorbaya ilave edin ve sıcak olarak servis yapın.
