



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BADEM ÇORBASI

100 gr. badem  
1 su bardağı süt  
2 kahve fincanı un  
10 su bardağı (2 litre) et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz

Bademleri kaynar suya atıp 1 dakika kaynatın hemen süzün elinizle hafif hafif sıkarak kabuklarını ayıklayın. Bir mikserle koyarak sütü ilave edin. Mikserle badem tamamen sütün içinde kayboluncaya kadar karıştırın. Sütlü bademi bir tencereye alın, unu ilave ederek iyice karıştırın. Başka bir tencerede et suyu ve tuzu bir kere kaynatıp karıştırarak bademli-unlu harca yedirin. Ağır ateşte 15 dakika kaynatıp servis yapın.

[ML@ Süt Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.02.2021