



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ BADEM ÇORBASI

300 gr toz badem
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta sarısı
1 adet Knorr Toz Tavuk Bulyon
Bir miktar tuz ve karabiber
1/2 adet soğan
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı un

Hazırlanışı

Bademleri rengi değişene kadar tereyağında kavurun. İnce doğranmış soğanları sıvıyağ ile soteleyin. Bademleri ekleyip karıştırın. Su ilave edip kaynatın. Ayrı bir kapta su, yoğurt, un ve yumurtayı çırparak terbiyesini hazırlayın ve kaynayan bademlere ekleyin. 5 dakika daha kaynatıp servis edin.