



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞEHZADE ÇORBASI



- 2 Su bardağı badem
- 2 Su bardağı süt
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Su bardağı un
- 8 Su bardağı etsuyu
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Üzeri için;
- 8 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

- # Bademler kısa süre kaynatılır, iç kabukları çıkarılır. Üzerine süt eklenir, robottan geçirilerek bulamaç haline getirilir.
- # Tencereye tereyağı ve un konur, orta ateşte sürekli karıştırılır. Unun rengi biraz koyulaşana kadar ateşte tutulur.
- # Kavrulmuş unun üzerine etsuyu konur, karıştırmaya devam ederek kaynatılır.
- # Üzerine sütlü badem karışımı, tuz ve karabiber eklenir, orta ateşte ara sıra karıştırılır.
- # Çorba kaynama noktasına gelince ocak kısılır, 10 dakika daha pişirilir.
- # Bu arada çorbanın üst malzemesi hazırlanır. Tavaya sıvıyağ ve kırmızı pul biber konur, ocağa yerleştirilir. Pul biberin rengi yağa çıkınca ateşten alınır, ince kıyılmış maydanoz eklenir.
- # Hazırlanan çorba servis kaselerine konur, üzerine pul biberli karışım gezdirilir, sofraya getirilir.

Not: Bu çorba ilk olarak 1539 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Şehzade Selim ve Şehzade Bayezit'in sünnet düğünleri için hazırlanmıştır.