BADEMLİ PİRİNÇ ÇORBASI

1 Su bardağı pirinç
Yarım su bardağı badem
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Dolu çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
1 Adet orta boy çarliston biberi
1 Adet orta boy domates
2 – 3 Dal dereotu
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz
6 Su bardağı et suyu ya da su

Ön hazırlık olarak, pirinç ayıklanır, yıkanır, çukur bir tencereye konur, üzerine 4 su bardağı su eklenir, orta ateşte pirinçler şeklini kaybedene kadar pişmeye bırakılır. Kavrulmamış iç bademlerin, kabukları, sıcak suda bekletilerek çıkartılır, havanda ya da mikserde, pirinç büyüklüğünde öğütülür.
Çorbanın pişeceği tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, soğan yumuşayana kadar pişirilir.
Üzerine 5 er dakika arayla, ince kıyılmış çarliston biber, çekilmiş badem, tavla zarı şeklinde doğranmış domates atılır, 6 su bardağı su eklenir.
Malzemeler birlikte, en az 15 dakika kaynatılır, haşlanmış pirinç suyu ile birlikte çorbaya eklenir, biraz daha kaynadıktan sonra, tuz, karabiber, süt ilave edilir.
Süt çabuk kesileceği için fazla kanatılmaz, ocaktan alınır, hemen ince kıyılmış dereotu eklenir, karıştırılır, servis kaselerine pay edilir.

Not: Bademli pirinç çorbası Rumeli tarifidir.