



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMELİ BALLI MUZLU EKMEK

<https://migros.com.tr>

200 gr. tuzsuz badem
1 adet muz
2 dilim tahıllık ekmek
2 tatlı kaşığı bal
2 yemek kaşığı beyaz peynir
2 çay kaşığı tereyağı
1 tutam tarçın

1. Bademler bir tavada ısıtılır, rondoya alınır ve en az 10 dakika kadar ezme kıvamına gelinceye kadar rondoda çekilir.
2. Ekmeklerin üzerine tereyağı sürülür ve bir tavada hafif kızartılır.
3. Ekmeklerin üzerine badem ezmesinden ve baldan birer kat sürülür.
4. Üzerine bir kat da beyaz peynir sürülür.
4. Muz dilimlenir ve ekmeğin üzerine dizilir ve tarçın serpilerek servis edilir.

