



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM SOSLU IZGARA MADALYON

12 adet Barvit Hindi Madalyon
85 ml zeytinyağı
350 gr etli kırmızı biber (4'e bölünmüş, çekirdekleri ve zarları çıkartılmış)
200 gr domates (2'ye bölünmüş)
4 diş sarımsak (soyulmamış)
1 dilim ekmek (doğranmış)
60 gr badem (beyazlatılmış)
1 tatlı kaşığı tatlı pul kırmızıbiber
2 çorba kaşığı sirkesi
1 tatlı kaşığı şeker
60 ml su

Etleri 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayıp en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Kırmızı biber, domates ve sarımsağı yağlanmış bir fırın kabına koyup, önceden ısıtılmış fırında kırmızı biberler hafif kahverengileşinceye kadar yaklaşık 30 dak. pişirin. Üzerleri kapalı olarak 5 dak. dinlendirip, kabuklarını soyun.

Isıtılmış 2 çorba kaşığı zeytinyağında, ekmek ve bademleri sararınca kadar yaklaşık 2 dak. soteleyin. Kağıt havlu üzerine alarak süzün.

Sebzeli karışım, ekmekli karışım, tatlı pul kırmızıbiber, sirke ve şekeri pürüzsüzleşinceye kadar robottan geçirin. Suyu ilave edip, tekrar karıştırın. Robot düşük devirde çalışırken azar azar kalan zeytinyağını katın.

Etleri ızgarada pişirip hazırladığınız sosla birlikte servis yapın.

Not: Sosu bir gün önceden hazırlayıp, gece boyunca buzdolabında bekletebilirsiniz.

