



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ CHESTER

Malzeme:

180 gram Teremyağ

100 gram badem

200 gram Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

100 gram kaşar peyniri

1/2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Bademleri blenderden geçirip ufalayın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını birbirinden ayırın. Teremyağ, badem, un, yumurta sarıları, rendelenmiş kaşar peyniri ve kabartma tozunu derin bir kasede karıştırıp yoğurun. Hazırladığınız karışımı tezgahta açın ve kalıplarla kesin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizip üzerine yumurta aklarını sürün ve fırında pişirin.