



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BADEMLİ ERİŞTE

2 su bardağı erişte  
1 su bardağı badem  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Bademler sıcak suda 5 dakika tutulur ve ince kabukları çıkarılır. Tereyağında bademler sararana kadar kavrulur. Erişte haşlanır, suyu süzülür. Servis tabağına aktarılır, üzerine kavrulmuş bademler konur.

---