



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KOZALAK

6-8 kişilik

150 gram kavrulmuş kabuklu badem

2 kutu krem peynir

2 çorba kaşığı mayonez

1 çorba kaşığı ince doğranmış yeşil soğan

2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Yarım tatlı kaşığı karabiber

Kraker

Çukur bir kapta krem peyniri ve mayonezi iyice karıştırın. 1 çorba kaşığı ince doğranmış yeşil soğanı, 2 çorba kaşığı kıyılmış dereotunu ve yarım tatlı kaşığı karabiberi ekleyin ve karıştırın. Karışımı bir servis tabağı içine alın. Kozalak formu vererek üzerini bademlerle döşeyin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Yanında krakerle birlikte servis yapın.