



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZLU BADEM

250 gram iç badem
1.5 çorba kaşığı tuz

- 1) İki yüz elli gram iç bademi yıkadıktan sonra bunları, iyice süzölmüş olarak büyükçe bir tabağa almalı sonra da üstlerine 1.5 silme çor. kaşığı tuz ilâve ederek, harmanlamak suretile tuzun bademlere iyice bulanmasını temin etmelidir.
- 2) Sonra bu tuzlu bademleri, içine yağ kâğıdı yayılmış bir fırın tepsisine serpmek suretile yayarak, tepsiyi fırına sürmeli ve bademlerin bir tarafları pişmiş bir hal aldıktan sonra kaşıkla diğer taraflarını çevirmek suretile bademleri on beş, yirmi dakika kadar fırımlamalı ve bir tabağa alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır.