



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİBER KAVURMA

- 2 sarı dolmalık biber
- 2 kırmızı dolmalık biber
- 5 yeşil dolmalık biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 300 gram ıspanak yaprağı
- 1 soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çay bardağı çiğ badem

Öncelikle biberleri ince uzun şeritler halinde kesin. Üzerine şeker, sarımsak ve yarım ay şeklinde kesilmiş soğanı ilave edip zeytinyağında kavurmaya başlayın. Yaklaşık 10 dakika kavurduktan sonra ıspanak yapraklarını ekleyip beş dakika daha çevirin. Servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Üzerine bol miktarda çiğ badem ekleyip soğuk ikram edin.