



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ CACIK KÜLLEME

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı süzme yoğurt  
2 adet sivribiber  
1 yemek kaşığı file badem  
2 adet salatalık  
Tuz

Mümkünse sivribiberleri küdde közlüyoruz. Minik minik doğruyoruz. Salatalığın kabuklarını soyup küp küp doğruyoruz. Yoğurtları karıştırıyoruz. File bademle kavruyoruz. Yoğurt, salatalık, biber hepsini bir kasede karıştırıp, kavrulmuş file bademler ve zeytinyağı ile servis ediyoruz.

Not: File bademleri isterseniz kızgın yağa atıp çıkartabilirsiniz.

