



BADEMLİ İSPANAK KAVURMA

40 gram çiğ badem
1 demet ispanak
100 gr. mantar
2 yeşilbiber
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
Sıvı yağ
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı

Soğanı doğrayıp sıvı yağla birlikte kavurun. Mantar ve ispanağı doğrayıp soğanlara ekleyin. Tuz ve karabiberi de ilave edin. Sarımsağı katıp kavurduktan sonra altını kapatın. Süt, tereyağı, tuz ve karabiberi üzerine ekleyerek karıştırın. Havuç dilimleriyle servis tabağına alıp süsleyin.

