



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ KIYMA KAVURMA

- 500 gram kıyma
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 kahve fincanı ikiye ayrılmış badem
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış kuru soğan
- 1 kahve fincanı et suyu
- tuz
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı nane
- 1 adet domates
- 14-15 adet ıspanak yaprağı

Uygun bir tavada sıvıyağı kızdırın. İçine kabuğu soyulup ortadan ayrılmış iç bademleri koyup, pembeleşene kadar kavurun. Bademleri delikli bir kepçe ile ayrı bir kaba alın. Aynı tavada kıyılmış soğanları kavurun ve kıymayı ilave edin. Suyunu çektikten sonra et suyu, sarımsak tozu, karabiber ve tuzu ilave edin. Karıştırarak, kıyma suyunu çekip kavrulmaya başlayınca kadar pişirin. Badem, limon suyu ve kuru naneyi ekleyin. Bir kez karıştırıp, ateşten alın. Servis tabağına, ıspanak yapraklarını dizin. Kavrulmuş kıymayı yaprakların üstüne koyun. Üzerini dilimlenmiş domatesle süsleyip servis yapın.