



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PALAMUT

Yarım su bardağı tatlı badem
400 gram ayıklanıp kuşbaşı doğranmış palamut
6 dilim esmer ekmek
2 çorba kaşığı tereyağı
1 diş dövülmüş sarımsak
3 dal dereotu
Tuz
Karabiber
Toz kırmızıbiber

Bademleri kaynayan suya atıp 5 dakika sonra çıkarın ve kabuklarını soyun. İkiye böldükten sonra yapışmaz yüzeyli bir tavaya aktarın. Karıştırarak renkleri dönene kadar kavurun. Ekmekleri yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızartın.

Bir çorba kaşığı tereyağını tavaya alıp üzerine kuşbaşı palamut, tuz, karabiber, pulbiber ve toz kırmızıbiber ilave edip soteleyin. Bademleri ilave edip, çevirin. Ocaktan alıp kıyılmış dereotu ekleyin. Sarımsak ve kalan tereyağını karıştırıp kızarttığınız ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Bademli palamutu ekmek dilimlerine paylaşırıp servis yapın.
