



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL BADEM

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 su bardağı tuzsuz badem
3 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı vanilya esansı

Bademleri pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yayın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Bir sos tenceresinde bal, su, zeytinyağı ve vanilya esansını karıştırarak pişirin. Fırında kavrulan bademleri tencereye aktarın ve karıştırın. Kısık ateşte pişirin. Sosu çeken bademleri pişirme kağıdına yayın ve soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra gelişigüzel parçalayarak minik kurlara doldurun ve servis yapın.