



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPRIKALI BADEMLER

1 su bardağı kabuksuz badem (haşlanmış)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı paprika (tatlı toz biber)
1 çay kaşığı acı toz biber

Bademleri 10 dakika çok kısık ateşte zeytinyağıyla soteleyin.

Kaseye alın ve tuz ile lezzetlendirin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve bademeleri tepsiye alarak üzerine biberleri gezdirin.

Yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında kurumalarını bekleyin.