



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESANLI BADEMLİ DİP SOS

170 gram krem peynir
60 gram mascarpone peyniri
1 su bardağı rende parmesan
3/4 su bardağı kavrulmuş file badem
1 tutam deniz tuzu
1/4 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı

Fırınınızı 190 dereceye getirin.

Bir kaptta krem peyniri, mascarponeyi, parmesan rendeyi, 1/2 su bardağı kavrulmuş file bademi, yumuşak tereyağını, tuzu ve karabiberi karıştırın.

Fırına girebilecek bir kaba döşeyip 25-30 dakika kadar pişirin.

Fırından alıp kalan file bademleri üzerine ekleyip kraker veya cips ile hemen servis yapın.

