YEŞİL BADEM YEMEĞİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 baş soğan
1 yemek kaşığı salça
500 gr yeşil çağla badem
250 gr. Kıyma
Tuz

Bademler ufak halka şeklinde doğranır.
Soğan ve kıyma yağda kavrularak, salça eklenir.
Salçayla biraz kavrulduktan sonra üzerine bademler eklenir, hepsi beraber 5 dakika daha kavrulur.
Tuz ilave edilerek, yemeğin üstü örtülene kadar sıcak su ilave edilir.
20 dakika kadar pişirildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:144207 • adı:Yeşil Badem Yemeği (Çankırı) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:52