



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI BADEMLİ YERELMASI

Malzeme:

16 adet yer elması

1,5 çay kaşığı toz Őeker

1 ay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

100 gr file badem

2 adet havuç

2 adet patates

Tuz

Yerelması, havuç ve patatesleri temizleyip iri küp Őeklinde doğrayın. Bir tencereye sızma zeytinyağını koyun. İçine yerelması, patates ve havuçları koyup karıŐtırarak soteleyin. Yeteri kadar su ilave edin. TozŐeker ve tuz ilave edip kaynamaya bırakın. Diđer tarafta bademleri fırın tepsisine yayıp 180 derece fırında kızartın. PiŐen yerelmasını servis tabağına alıp üzerine kızaran bademleri serpiŐtirin.

---