



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVAKADOLU SOSİS

- 4 adet avakado
- 8 tane küçük sosis
- 1 kahve fincanı krema
- 1 tutam Taze nane
- 1 çay bardağı mayonez
- 5 dal dereotu
- 1 dal taze soğan
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı sumak
- 2 çorba kaşığı yağ
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam toz kırmızı biber

Avakadoların kabuklarını soyup enine ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Limon suyunun yarısını üzerlerine gezdirerek dökün.

Taze soğanı temizleyip çok ince kıyın. Dereotunu temizleyip kıyın ve soğan ile birlikte bir kaseye alın.

Küçük bir kasede yağ ile toz biberi karıştırın. Sarımsakları temizleyin. Havanda ezin ve toz biberli yağlı karışıma ilave edip karıştırın. Sosisleri bu sosa buladıktan sonra ızgarada pişirin.

Sos olarak mayonez, krema, limon suyu ve sumacı bir kasede karıştırın. Soğanlı karışımı ilave edin. Bu karışımı avakadoların ortasına paylaşın.

Üzerlerine birer sosis yerleştirin.

Nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.