



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO DİP

<https://www.lezzetsirri.com>

2 avokado
2 taze soğan
2 adet yeşil biber
3 adet domates
taze kişniş veya kişniş tozu
maydanoz
1/2 limonun suyu
tuz

Bu dip için avokadoları olgunlaşmış, yumuşamış olanlarından seçin. Soğanları, yeşil biberleri ve maydanozları ince ince kıyın. Domateslerin kabuğunu soyarak küçük küçük doğrayın. Taze kişnişi ince olarak kıyın. Taze kişniş yerine kişniş tozu da kullanabilirsiniz. Avokadoları yıkayıp, ikiye bölerek, çekirdeklerini çıkarın. İçlerini bir tatlı kaşığı yardımı ile derin bir kaba alın. Çatalla biraz ezin. İçine kıyılmış soğanları, biberleri, domatesleri, maydanoz ve kişnişi katın. Tu: ilave edin ve hepsinin üzerine limon suyunu dökerek hep birlikte karıştırın. Avokado Dip'i mısır veya patates cipsleri ile servis yapın.