



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO PÜRELİ TAVUKLU EKMEKÜSTÜ

<https://uno.com.tr>

UNO Premium Çok Tahıllı

Avokado

Krema

Jülyen kesilmiş tavuk parçaları

Tereyağ

Kırmızı biber

Maydanoz

Kaşar peyniri

Tuz, karabiber, kekik

Avokadoyu ortadan ikiye bölüp bıçak yardımıyla çekirdeğini çıkarın, ardından bir kaşık ile içini kabuğundan ayırın. Avokado içini çok az çiğ krema ile sulandırın ve bir püre elde edin. Jülyen kesilmiş tavuk parçalarını tereyağ, tuz, karabiber ve kekik ile tatlandırıp ızgara veya tavada soteleyin. UNO Premium Çok Tahıllı ekmeğin üzerine avokado püresini sürün, tavuk parçalarını ve jülyen kestiğiniz kırmızı biberleri yerleştirin. En üst kısmı için kaşar rendeleyin ve birkaç parça maydanoz yaprağı koyarak fırına verin. Fırından çıkar çıkmaz sıcak sıcak servis edin.

