



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU PASTIRMALI KİRAZ DOMATESİ DOLMASI

500-600 gr kiraz domatesi
1 adet büyük avokado
4 çay kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı ince doğranmış soğan
1 diş kıyılmış sarımsak
Yarım su bardağı rendelenmiş az tuzlu yağsız köy peyniri
Tuz
5-6 dilim pişmiş, ince kesilmiş pastırma

Avokadoyu soyup temizleyip püre haline getirin.
Domateslerin üstlerini kesip iç kısımlarını oyup alın.
Domatesleri kağıt havlu üzerinde baş aşağı koyarak fazla sularının gitmesini sağlayın.
Bir kasede avokado püresi, limon suyu, margarin, soğan, sarımsak, peynir ve tuzu iyice karıştırıp domateslerin içlerine eşit şekilde paylaşın.
En üste de pişmiş kesilmiş pastırmaları yerleştirip garnitür olarak servis edebilirsiniz.

