GUACAMOLE

2 adet olgun avakado
1 adet kuru soğan
1 adet orta boy domates
yeterince cayena) ya da bir jalapeño
1/2 adet limon suyu
2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
yeterince tuz
1 küçük diş sarımsak

Avokadoları soymadan önce tüm diğer malzemeleri hazırlayın. Böylece avokadoların hava ile temas ederek kararmasını önleyeceksiniz. Soğanı soyun ve çok ince doğrayın. Domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. 5-6 yaprak kişnişi saplarından ayırın ve ince ince kıyın. Kişnişin çok kuvvetli bir tadı olduğunu ve ölçüsünü kaçırdığınızda tüm yemeğin sadece kişniş tadacağını unutmayın. Acı biberleri de ince ince doğrayın. 1 çay kaşığından fazla olmamasına dikkat edin. Eğer kuru kırmızı biber kullanacaksanız bunu toz haline gelene kadar havanda dövün.
Tüm malzemeler hazırlandıktan sonra avokadoları ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkarıp kabuklarını soyun. Avokado etlerini bir çatal yardımıyla içinde irice parçalar kalacak şekilde ezin ve kararmaması için buna yarım limon suyu ekleyerek iyice karıştırın.Avokado püresine daha önceden hazırlanan malzemeleri ve tuzu ilave edin. İsteğe göre çok ince kıyılmış sarımsak ekleyin.Sana yağımızı eritelim ve üzerine dökelim. Gerekiyorsa daha fazla tuz, acı ya da kişniş ekleyebilirsiniz.
Muhafaza ederken sosun kararmasını en aza indirmek için, avokado çekirdeklerinden bir tanesini atmayın ve bunu guacamolenin ortasına yerleştirerek muhafaza edin. Muhafaza ederken sosu bir folyoyla kapatın. Folyo ile sos arasında hava kalmaması için folyonun sosa değiyor olduğundan emin olun. Bu şekilde daha uzun süre kararmadan muhafaza edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:93230 • adı:Guacamole • gönderen:hüsna • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:10