



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOSLU MISIR CİPSİ

½ Su Bardağı Hazır Barbunya Konservesi

1 Su Bardağı Misir Cipsi

Sosu İçin:

1 Adet Domates

1 Dis Sarmisak

1 Çimdik Tatlı Kırmızı Biber

¼ Su Bardağı Rendelenmiş Avokado

¼ Su Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri

1 Çorba Kasığı Krema

Ön hazırlık olarak firini 180 derece ısıtalım. Fasulyeleri bir kaba koyalım ve çatal yardımıyla iyice ezelim.

İki adet ısıya dayanıklı, fırına girebilen tabağın ortasına önce fasulye ezmesini koyalım. Misir cipslerini fasulyelerin etrafına dizelim.

Domatesi rendeleyip, dövülmüş sarmisak, bir kasık krema ve tatlı biberle karıştırarak sosu hazırlayalım ve fasulyenin üzerine dökelim.

Rendelediğimiz avokadoyu da koyup en üste rendelenmiş peyniri serpistirelim. Misir cipsini 10 dakika kadar fırında tutalım. Çıkardıktan sonra servis yaparken bir kasık kremayla süsleyelim.
