



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI SİVRİBİBERLİ VE LİMONLU AVOKADO EZMESİ

4 olgun avokado
1 çorba kaşığı taze limon suyu (varsa, limon yerine yeşil kabuklu limon kullanın)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 acı sivribiber turşusu (ince kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 taze soğan (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze kişniş (isteğe bağlı)
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Avokadoları ortadan ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın, içlerini bir kaşıkla çukur bir kaba çıkarıp, bir çatalla hafifçe ezerek lapa haline (ama çok yumuşak olmamalıdır) getirin. Önce limon suyunu ve zeytinyağı, sonra kıyılmış sivribiber turşusunu, sarımsağı, taze soğanı, taze kişnişi (istenirse), tuzu ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Karışımın üstünü örtüp, acı sivribiber turşusunun tadını ezmeye iyice vermesi için en az üç saat bir kenarda bekletin. Oda sıcaklığında servis yapın.