



## AVOKADO ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Avokado 1 adet  
Sarımsak 1 diş  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
Süt 1 su bardağı  
Süzme yoğurt 2 yemek kaşığı  
Antep fıstığı 1 tatlı kaşığı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı  
Hot chilli 1 yemek kaşığı  
Kırmızı biber 1 adet  
Sarı biber 1 adet  
Yeşil biber 1 adet

Avokado kabuğu soyulur ve çekirdeği alınır. Püre haline getirilir.  
İçerisine süzme yoğurt, sarımsak, zeytin yağı, süt, hot chilli, tuz, karabiber, antep fıstığı konularak mikserden geçirilir.  
Kırmızı, yeşil, sarı biberler bronnoise (sıçan dişi) doğranır. Az yağda tavada sotelenir ve mikserden geçirilen karışıma ilave edilerek karıştırılır. Servis edilir.

