



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO SOSLU MAKARNA

<http://www.verita.com.tr>

2 adet Verita Yemeye Hazır Avokado
1 paket makarna
1/2 demet fesleğen veya kişniş
Yarım limon
3-4 diş Verita Sarımsak
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Makarnayı kaynar suda, diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Rondoya 2 tane soyulmuş ve çekirdeği çıkartılmış avokado, fesleğen veya kişniş, limon, ezilmiş sarımsak, zeytinyağı ve tuzu koyup krema kıvamına gelene kadar çevirin. Haşladığınız ve suyunu süzdüğünüz makarnaya bu karışımı ekleyip iyice harmanlayın ve sıcakken servis edin. Arzuya göre üzerine rendelenmiş parmesan veya kaşar peyniri koyarak da servis yapabilirsiniz.

