



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO SOSLU SEBZE CİPSİ

Elif Korkmaz

2'şer adet kabak, patlıcan, havuç ve patates

Avokadolu dip sos için:

1 adet olgunlaşmış avokado

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yarım çay bardağı limon suyu

3 dal kıyılmış taze soğan

2 diş sarımsak, 8-10 dal dereotu

5-6 dal nane, tuz

Zerdeçalı sos için:

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Bir tutam zerdeçal

Tuz

Pulbiber

Sebzeleri halka şeklinde doğrayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Avokado sos için iri doğranmış avokado, yarım çay bardağı zeytinyağı, limon suyu, taze soğan, sarımsak, dereotu, nane ve tuzu blenderden geçirin. 4 çorba kaşığı zeytinyağı, zerdeçal ve pulbiberi karıştırın. Kızaran sebzelerin üzerine zerdeçalı sosu gezdirin ve avokadolu sos ile birlikte servis yapın.

