



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE FETA PEYNİRLİ TOST

<https://www.elele.com.tr>

12 dilim bağıt ekmek
2 çorba kaşığı zeytinyağı veya avokado yağı
4 olgun avokado
150 gr. ince dilimlenmiş feta peyniri
Fesleğen yaprakları
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Fırını önceden 180 derece ısıtın. Dilimlenmiş ekmeği fırın tepsinine koyup üzerine yağı serpiştirin. Çıtır çıtır olana kadar, yaklaşık 10 dakika pişirin. Fırını kapatıp ekmeklerin 20 dakika soğumasına izin verin. Daha sonra fırından çıkartıp tamamen soğuması için kenara koyun. Ekmeklerin üzerine dilimlenmiş avokadoyu, feta peynirini ve fesleğen yapraklarını sırasıyla koyun. Üstüne ekstra zeytinyağından veya avokado yağından serpiştirin. Tuz ve karabiber ekledikten sonra servis edin.

