



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE HELLİMLİ BRUSCHETTA

- 1 adet avokado
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 dilim hellim peyniri
- 1 çimdik tuz
- 1 çimdik karabiber
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 dilim ekmek

Avokadonun kabuklarını soyup, çatalla ezin.
Limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile karıştırın.
Hellim peynirini, küp küp kesin.
Kızgın tavada ya da ızgarada kızartın.
Kızarmış ekmek üzerine, fırça ile zeytinyağı sürün.
Ardından avokado püresini yayın.
En üste kızarmış hellim parçalarını ekleyin.

