



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE HELLİMLİ BRUSCHETTA

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

1 olgun avokado
200 gram hellim peyniri
1 diş sarımsak
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
1 adet baget ekmeği veya dilimlenmiş ekme
Tuz ve karabiber
Taze nane veya fesleğen yaprakları (isteğe bağlı)

Baget ekmeğini ince dilimler halinde kesin. Ekme dilimlerini bir fırça yardımıyla zeytinyağı ile hafifçe yağlayın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında ekme dilimlerini yaklaşık 8-10 dakika, altın rengi olana kadar kızartın. Avokadoyu soyup çekirdeğini çıkarın, ardından bir çatal yardımıyla ezin. İçine limon suyu, tuz ve karabiber ekleyerek iyice karıştırın. Hellim peynirini dilimleyin ve yapışmaz bir tavada her iki tarafını da kızarana kadar (yaklaşık 2-3 dakika) pişirin. Kızarttığınız ekme dilimlerinin üzerine önce avokado karışımını sürün. Ardından kızarmış hellim dilimlerini yerleştirin.

