



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AVOKADO VE KIVIRCIK SALATASI

Kıvırcık salata
Kırmızı salata yaprakları
Fırize salata yaprakları
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 çay kaşığı nar ekşisi
2 adet avokado
10 adet tane kırmızı biber
1 yemek kaşığı ince kıyılmış nane
2 adet greyfurt
Tuz
Limon suyu

Zeytinyağını, nar ekşisini ve limon suyunu iyice karıştırıp tuzunu ayarlayınız.

Salata yapraklarını zeytinyağı sosunu 3/1 ile soslayıp servis tabağına arzu ettiğiniz şekilde diziniz.

Kabukları ve hemen altındaki beyaz kısmı çıkacak şekilde greyfurt'u soyup tekerlek şekilde doğrayınız.

Avokadoyu tekerlek doğrayınız, fakat ortasında sert çekirdek olduğundan dilimlerin ortası delik olmuş olacaktır.

Kabuğunu şeklini bozmadan çıkarıp üzerine limon suyu sürüp greyfurt dilimleri ile beraber salata yapraklarının üzerine yerleştiriniz.

Kalan zeytinyağı sosunu kırmızı tane karabiber ve kıyılmış nane ile karıştırıp salatanın üzerine gezdirip servis ediniz.