



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE NAR SALSA

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

2 adet olgun avokado
1 su bardağı nar taneleri
1/2 kırmızı soğan (isteğe bağlı olarak mor soğan da kullanabilirsiniz)
1/4 su bardağı taze kişniş (isteğe bağlı, taze maydanoz da kullanabilirsiniz)
1 lime veya limon suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Avokadoları ortadan kesin, çekirdeklerini çıkarın ve iç kısmını bir kase nin içine alın. Bir çat al yardımıyla avokadoları ezerek püre haline getirin.

Nar tanelerini ekleyin ve hafifçe karıştırın. Bu arada, avokadoyu çok fazla ezmeye özen gösterin, hafif kıyılmış bir kıvam elde etmek istiyoruz.

İnce doğranmış kırmızı soğanı ve taze kişnişi (veya maydanozu) ekleyin.

Lime veya limon suyu ile zeytinyağını ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Salsayı buzdolabında biraz dinlendirin, böylece malzemelerin lezzetleri birbirine geçer.

Servis yapmadan önce karışımı bir kez daha karıştırın ve isteğe bağlı olarak ek bir lime dilimi ile süsleyin.

Not: Bu avokado ve nar salsası, hafif ve taze bir lezzet sunar. Ekmek, kraker veya tortilla cipsi ile servis edebilir, ya da diğer mezelerinizle birlikte sunabilirsiniz.

