



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU EKMEKLER

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

3 adet olgun avokado
1 adet küçük boy soğan
1 adet jalapeno biberi
1 diş sarımsak
3 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı ince kıyılmış kişniş ya da maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
Renkli çeri domatesler
Keçi peyniri kreması
Taze fesleğen

Avokadoyu bıçakla ikiye bölüyoruz. Çekirdeğini alıp kaşıkla avokado meyvesini çıkarıyoruz. Jalapenoyu minik minik doğruyoruz. Doğradığımız tüm malzemeyi kaseye alıyoruz. Tuz, karabiber, limon suyu, kıyılmış maydanoz ve zeytinyağını kaseye aktarıp iyice eziyoruz. Tam buğday ekmeğini kızartıyoruz. Üzerine avokado püresini sürüyoruz. Çeri domatesleri ortadan ikiye bölüp yerleştiriyoruz. Parçalanmış keçi peyniri ve nane yaprakları ile süslüyoruz.

