



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVAKADOLU KANEPELER

3 adet avakado
1 adet limon
2 çorba kaşığı sanayağ
Yarım fincan ceviz
1 tutam maydanoz veya dereotu
2 diş sarımsak
6 adet tost ekmeği
Tuz

Avakadoyu güzelce yıkayıp, kabuğunu soyuyor ve çekirdeğini çıkartıp bir kaba alıyoruz.

Çatal yardımı ile iyice ezdiğimiz avakadoya,2 kaşık sanayağında fazla pişmeden hafif soteliyoruz. Tuz, limon suyu, dövülmüş ceviz, dövülmüş veya rendelenmiş sarımsak ile, ince doğranmış maydanozları ekleyip karıştırıyoruz.

Tost ekmeklerinin kenarlarını bıçak yardımı ile kesip,4 parçaya bölüp aralarına avakadolu harçtan koyarak üst üste yerleştiriyoruz.

Kürdanla birleştirip,atıştırılmalık pastacıklar şeklinde servis yapıyoruz.

