



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVOKADOLU KANEPE

3 avokado
3 yumurta
1 küçük soğan
2 yemek kaşığı sirke
1 demet taze soğan
1 çorba kaşığı krema
Yarım demet marul
1 domates
1 baget ekmek
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım limonun suyu
tuz
biber

Yumurtaları haşlayıp soğuduktan sonra kabuğunu soyun ve dilimleyin. Soğanı soyup minik küpler halinde doğrayın. Taze soğanı ince ince doğrayın. Avokadoları ortadan ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkarıp küp şeklinde doğrayın. Üzerine limon suyunu gezdirin. Yumurta, taze soğan, sıvı krema ve soğanı ilave edin. Tuz, biber ve sirkeyi ekleyin. Marul yapraklarını yıkayıp suyunu süzün. Domatesin kabuğunu soyun ve ince ince dilimleyin. Ekmeği uzun dilimler elde edecek şekilde hafif yatay olarak kesin. Tavada zeytinyağı ve tereyağını eritip ekmekleri hafifçe kızartın. Ekmek dilimlerinin üzerine marul yaprağı, domates dilimi ve avokadokı karışımdan yerleştirip kurdanla tuturarak servis yapın.