



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU MAYONEZLİ SANDVIÇ

1 adet italyan ekmeđi
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 adet avakado
Taze sođan
Mayonez
Tuz
Karabiber

İtalyan ekmeklerine tereyağı sürüp 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 5 dakika pişirin. Ekmekleri soğumaya bırakın. Yumurtaları 8 dakika kaynatın (katı olacaklar). Avokadoyu soyun ve ortasını çıkarın. Avokadoyu ve yumurtaları dilimleyin. Taze soğanları halka halka doğrayın. Ekmeđi kesip açın ve üstüne mayonez sürün. Ekmeđe avakado, yumurta ve taze soğan koyun. Tuz ve biberle çeşnilendirin.

