



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AVOKADOLU PATATES

1 adet avakado  
2-3 dal maydanoz  
yarım limon 2 dal roka  
1 adet yeşil soğan  
1 adet orta boy patates  
1 kutu ton balığı konservesi  
2-3 dal dereotu  
bir tutam fesleğen  
tuz  
karabiber  
pulbiber  
zeytinyağı

Patates yıkanıp soyulduktan sonra ince bir şekilde yuvarlak olarak doğranır ve sıvıyağda kızartılır. Avakado ezilir ve üzerine limon suyu sıkılır, üzerine tuz ve karabiber eklenerek iyice karıştırılır. Bir kaseye zeytinyağı, limon suyu, tuz, pul biber, fesleğen konularak karıştırılır. Yeşil soğan ve maydanoz doğranarak hazırladığımız sosa eklenir. Sostan bir miktar servis tabağına alınır, üzerine bir adet kızarmış patates dilimi, onun üzerine avakadolu krema, roka, dereotu, ton balığı, sos ve tekrar patates konulur. Aynı işlemler uygulanarak bir kat oluşturularak servise sunulur.