



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AVOKADOLU PEYNİRLİ KANEPE

- 4 adet yumuşamış avokado
- 1 adet kibrit kutusu büyüklüğünde rokfor peyniri
- 1 adet kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 yemek kaşığı tatlı yoğurt
- 4 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber Yarım demet dereotu (çok ince kıyılmış)
- 10-15 adet tost ekmeği

Öncelikle iyice yumuşamış avokadoların kabuğunu elma soyar gibi incecik soyalım. Ortadan ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkaralım ve çatalla ezip, püre haline getirelim. Öte yandan başka bir kabın içinde peynirleri, yumuşamış tereyağını , dövülmüş sarımsak, yoğurt ve kremayı iyice karıştıralım ya da bu işlemi mutfak robotunun içinde yapalım. Tuz ve karabiberle birlikte dereotunu da ekleyelim. Sonra da bu karışımı püre halindeki avokadoyla iyice harmanlayalım. Tost ekmeklerini dörde keselim. Avokado musumuzu kalın bir tabaka halinde ekmeklerin üzerine sürüp, şık bir servis tabağına dizelim.