



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU SANDVIÇ

<http://www.verita.com.tr>

1 adet Verita Yemeye Hazır Avokado
1 dilim Verita Lime
2 dilim ekmek
1 dilim eski kaşar
2-3 yaprak marul
5-6 yaprak taze nane
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Avokadoyu kabuğunu soymadan keskin bir bıçakla dikey olarak çekirdeğine kadar kesin. Kesilen avokadoyu hafifçe iki zıt yöne doğru çevirin, ikiye ayırın. Bıçağı enlemesine olacak şekilde çekirdeğe saplayın ve çekirdeği çevirip çekin. Bir kaşık yardımıyla, bütünlüğünü bozmadan kabuğundan ayırın. Avokado yarınızı, bıçakla ince dilimlere ayırın. Kararmaması ve lezzet vermesi için dilimlerinizin üzerine lime suyu sıkın. Ekmeklerinize zeytinyağı sürün ve bir tavada hafifçe kızartın. Malzemelerinizi ekmeğe yerleştirin, dilerseniz üzerine biraz zeytinyağı gezdirin, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ekleyin. Ekmeğinizi kapatın, sandviçiniz hazır.

