



AVOKADOLU SOMONLU EKMEK

2 avokado, iyice yumuşamış, soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
350 gr. somon
1 baget ekmeğ
1 su bardağı soya filizi
Üzerine serpmek için çekilmiş karabiber

Avokadoları zeytinyağı, tuz ve karabiberle blender'dan geçirin. Somonu sıcak suda 5-6 dakika bekletin ve küçük parçalara ayırın. Baget ekmeği önce uzunlamasına kesin, sonra dörder parmak genişliğinde parçalara ayırın. Üzerine avokado sürün. Somon koyduktan sonra, soya filizi ve taze çekilmiş karabiberle servis yapın.



Fotoğraf "kibritçi kız" tarafından gönderildi. 27.12.2019