



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AVOKADOLU TOFU SALATASI

100 gram semizotu  
1 adet olgun avokado  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Nar ekşisi  
Limon suyu  
1/5 demet reyhan  
100 gram tofu peyniri

Semizotu yapraklarını tek tek ayırarak iyice yıkayın.

Salata kurutucusuna kurutun.

Zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu ve kuru baharat karışımını, küçük bir kaptaki çırpıp salatanın sosunu hazırlayın.

Tofu peynirini küp küp kesin.

Yanmaz yapışmaz tavada renk alana dek kızartın.

Ortadan ikiye kesip, orta kısmında yer alan çekirdeğini keskin bir bıçak yardımıyla çıkardığınız olgun avokadoyu ince dilimler halinde kesin.

Semizotunu sosuyla karıştırdıktan sonra servis tabağına alın.

Kızarmış tofu peynirini ekleyin.

Avokado dilimlerini yerleştirin.

Ayıklanmış ve yıkanmış reyhan yapraklarını ekleyip, bekletmeden servis yapın.

