



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU YUMURTA

2 adet avokado
30 gr. un
2 adet yumurta
1,5 su bardağı panko (galeta unu)
150 gr. sana yağı
2 yemek kaşığı parmesan rendesi
1 tutam tuz-karabiber

Tavada yağı kızdırın.

Un ve tuzu derin bir kaba alıp, panko ve çırpılmış yumurtaları ayrı bir kaba alın.

Avokadoları parçalara bölün. Her bir parçayı sırası ile una, çırpılmış yumurtaya ve pankoya bulayıp 30-60 saniye üzerindeki harç kızarana kadar pişirin.

Fazla yağın havlu kağıda çektirin ve üzerine parmesan rende, karabiber ekleyip sıcak servis edin.

