



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU YUMURTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet avokado
2 adet yumurta
1 çay kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
Birkaç dal taze maydanoz (isteğe bağlı)
Tam buğday ekmeği (servis için)

Avokadoyu ikiye bölün ve çekirdeğini çıkarın. İç kısmını bir kaşık yardımıyla hafifçe ezin veya dilimleyin. Üzerine bir tutam tuz ve karabiber serpin.

Tavaya zeytinyağını ekleyip ısıtın. Yumurtaları kırın ve istediğiniz kıvamda pişirin (rafadan, kayısı kıvamında veya tam pişmiş). Üzerine biraz tuz ve karabiber ekleyin.

Tam buğday ekmeği dilimlerini kızartın. Üzerine hazırladığınız avokadoyu yayın.

Avokadonun üzerine pişirdiğiniz yumurtaları ekleyin. İsteğe bağlı olarak kırmızı pul biber ve ince kıyılmış taze maydanozla süsleyin.

Hazırladığınız avokadolu yumurtayı sıcak olarak servis edin. Yanına bir bardak taze sıkılmış meyve suyu veya bitki çayı ekleyebilirsiniz.

