



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESKİ KAŞARLI AVOKADOLU SANDVİÇ

6 adet ayçekirdekli kepekli sandviç ekmeği
6 dilim eski kaşar peyniri
1 adet avokado
Körpe roka yaprakları
Taze fesleğen yaprakları
6 yemek kaşığı mayonez
3 yemek kaşığı yoğurt
15 adet kornişon turşu
10 dal taze kekik
1 yemek kaşığı haşhaş tohumu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Avokadoyu bıçakla önce kavun gibi, uzunca tarafının ortasından çepeçevre ikiye kesin ve ayırın. Bu işlem sonucunda avokadonun çekirdeği bir tarafa yapışık kalır bu durumda bıçağı çekirdeğe sertçe vurduğunuzda, üzerine takılarak, kolayca çıkacaktır. Bu şekilde hazırlayıp, dış kabuğunu da soyduğunuz avokadoyu dilimlere ayırın. Eski kaşar peynirini de 6 adet kalın dilimlere ayırın. Ekmeği ikiye kestikten sonra her iki tarafına sandviçler için sos tarifini yarı oranda hazırlayıp, sos karışımını sürün. Her bir sandviçe yaklaşık 30[?]ar gram avokado ve birer dilim eski kaşar peynirini yerleştirin. Son olarak roka ve taze fesleğeni de koyup sandviçi tamamlayın.

Sosu için: 6 çorba kaşığı mayoneze, 1 yemek kaşığı tereyağını ve küp küp doğranmış 15 adet kornişon turşu ekleyip karıştırın. 10 dal kekiği de yeşil rengini verebilmesi için havanda döverek mayoneze ekleyin. Son olarak 3 çorba kaşığı yoğurt, 4-5 tur çekilmiş karabiber, 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu ve acı sevenler için 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi de ilave edin ve tüm malzemeleri tatları birbiri geçsin diye iyice karıştırın.