



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA AVAKODO

- 2 adet avakodo
- 2 ay kaşığı limon suyu
- 3 adet salatalık turşusu
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı zeytinyağı
- 4 orba kaşığı krema
- 4 dilim kaşar
- 10 adet konserve sardalya
- 1'er çay kaşığı tuz pulbiber

Avokadoları yıkayıp suyunu süzdükten sonra ortadan uzunlamasına ikiye kesin. Avokadoların çekirdeklerini temizleyin. 2/3'sini kaşığla çıkarıp küp şeklinde kesin. Renklerinin kararmaması içine üzerlerine limon suyu gezdirin. Küçük kesilmiş salatalık turşusu, küp şeklinde doğranmış soğan, kılçıkları çıkarılıp ince kesilmiş sardalye, avokado, çiğ krema, tuz, kırmızı biber ve zeytinyağını bir kaptaki karıştırın. içi boşaltılmış avokadoların içine hazırladığınız karışımı doldurun. Her birini üzerine şerit şeklinde kesilmiş birer dilim tost kaşarı koyun. 180 derece ısıtılmış fırında peynir eriyip üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.