



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA AVOKADO

2 adet orta büyüklükte avokado
2 çay kaşığı limon suyu
3 adet salatalık turşusu
1 adet küçük soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı çiğ krema
4 dilim tost kaşarı
10 adet konserve sardalye
Tuz, kırmızı pul biber

Avokadoları yıkayıp suyunu süzdükten sonra ortadan uzunlamasına ikiye kesin.

Avokadoların çekirdeklerini temizleyin. 2/3'sini kaşıkla 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 kapta karıştırın.

İçi 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.