



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GUACAMOLE

4 adet avokado
1 adet domates
1 adet kırmızı soğan
4 adet jalapeno biberi
2 adet yeşil limon (lime) suyu
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam taze kişniş
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı tane karabiber

Jalapeno biberlerinin tohumlarını temizleyip fırında yüksek ateşte közleyin.
Biberleri közledikten sonra kabuklarını soyup soğumaya bırakın.
Avokadoları ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın.
Çekirdeklerini çıkardıktan sonra kabuklarını da soyup çatal yardımıyla ezin.
Soğanı küçük küçük doğrayın.
Sarımsağı da rendeleyin
Kişnişi kıyın.
Domateslerin kabuğunu soyup minik küp şeklinde doğrayın.
Közlediğiniz biberleri küçük küçük doğrayın.
Daha sonra hazırladığınız diğer malzemeleri ezdiğiniz avokado ile karıştırın.
Üzerine zeytinyağı, limon suyu, tuz ve çekilmiş karabiberi ilave edin.
Daha sonra sosunuzu bir kavanoza alıp soğutun.
Arzuya göre atıştırmalık, cips ya da et yemekleri ile servis edin.

