



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GUACAMOLE

<https://acunn.com>

- 3 adet olgun avokado
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet küçük boy soğan (varsa kırmızı soğan)
- 1 adet jalapeno biberi ya da köy biberi
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı limon suyu (varsa lime-yeşil limon)
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber (damak tadınıza göre)
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış kişniş ya da maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Avokadoyu bıçakta iki parçaya bölün. Çekirdeğini çıkartıp içini kabuğa zarar vermeden bıçak yardımıyla doğrayın ve bir kaşık ile derin bir kaseye alın.

Soğanı ince ince yemeklik kıyın. Sarımsağı ezin ve soğanla birlikte kaseye aktarın.

Domatesin çekirdeklerini çıkartmadan küçük küçük doğrayın. Biberin çekirdeklerini çıkarın ve aynı şekilde küçük küçük kıyın.

Doğradığınız tüm malzemeyi kaseye alın.

Tuz, karabiber, limon suyu, kıyılmış maydanoz (varsa kişniş) ve zeytinyağını kaseye aktarıp iyice karıştırarak servis yapın.

