



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GUACAMOLE SOSU

- 2 adet olgun avokado
- 1 adet küçük soėan (ince doėranmıř)
- 1 adet olgun domates (ekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış)
- 1-2 diş sarımsak (ince doğranmış veya ezilmış)
- 1 adet jalapeno biberi (isteğe bağlı, ince doğranmış)
- Yarım limon veya lime suyu
- 2-3 dal taze kiřniř (ince doėranmıř)
- Tuz ve karabiber (isteėe göre)

Avokadoları ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın.

Avokado etini bir kaşık yardımıyla çıkararak bir kaseye alın.

Bir atal kullanarak avokadoyu ezerek pre haline getirin. İsteğinize göre preyi tamamen pürüzsüz ya da biraz dokulu bırakabilirsiniz.

İnce doğranmış soğan, domates, sarımsak ve jalapeno biberini (eğer kullanıyorsanız) avokado püresine ekleyin. Bu malzemeler, guacamole'ye hem taze bir tat hem de harika bir ktır doku kazandıracaktır.

