



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GUACAMOLE

<https://www.haberturk.com>

2 adet olgun avokado
Çeyrek çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı taze limon suyu
2 yemek kaşığı ila 1/4 fincan kıyılmış kırmızı soğan veya ince dilimlenmiş yeşil soğan
1-2 yeşil biber
2 yemek kaşığı kişniş
Bir tutam taze rendelenmiş karabiber
Yarım olgun domates
1 diş sarımsak

Avokadoları ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve içlerini bir kaşıkla bir kaseye alın. Bir çatal veya patates ezici ile avokadoları püre haline getirin, ama tamamen pürüzsüz olmasına gerek yok, biraz dokulu kalabilir.

Doğranmış soğan, domates, sarımsak, ve isteğe bağlı olarak doğranmış jalapeño ve kişnişi avokado püresine ekleyin.

Limon veya lime suyunu ekleyin. Bu, guacamolenin taze kalmasına ve kararmasını önlemeye yardımcı olur.

Karışıma tuz ve karabiber ekleyin. Tadına bakarak baharatları ayarlayın.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın, ardından servis yapın.

Not: Guacamole, kökeni Meksika'ya dayanan bir sostur. Aztekler tarafından avokado, domates ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bu lezzetli sos, "ahuacamolli" adıyla biliniyordu. Günümüzde dünya çapında popüler bir sos olarak çeşitli tariflerle sunulmaktadır.

