



GUACAMOLE (MEKSİKA)

<https://www.lezzetsirri.com>

3 büyük olgun avokado
3 taze yeşil soğanın baş kısmı
1 iri diş sarımsak
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı krem
1 çorba kaşığı limon suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz

Avokadoları ikiye bölün. Ortasındaki çekirdeği çıkarıp atın. Avokadonun etli kısmını bir tatlı kaşığı ile kabuğundan ayırarak derin bir kaba koyun. Bir çatalla iyice ezin. Soğan ve sarımsağı mikserde çekin veya incecik kıyın. Sıvıyağı, kremi, soğanı, sarımsağı, tuzu ve limon suyunu avokadoların üzerine ekleyin ve yine bir çatalla iyice karıştırın fakat çok ezmeyin. Çünkü Guacamole sosunun püre gibi olması gerekmez. Yerken ağza avakado parçaları gelmelidir.

Arzunuzda göre tuz ve limon suyu ekleyip, Guacamole sosu daha sonra bir servis kabına boşaltın, taze sebze, mısır cipsi veya Taco ile servis yapın.



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020