GUACAMOLE SOS

https://acunn.com

4 adet olgun avokado
4 adet jalapeno biberi
1 adet büyük boy domates
1 adet orta boy kırmızı soğan
2 adet lime suyu (yeşil limon)
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1/4 demet taze kişniş
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı çekilmiş renkli tane karabiber

Arzuya göre tohumlarını alıp, pişirmeden de kullanabileceğiniz jalapeno biberleri, fırında ya da yüksek ateşte 10 dakika gibi kısa bir sürede közleyin. Kabuklarını soyduktan sonra soğumaya bırakın.
Olgun durumda olan avokadoları ortadan ikiye kesin. Orta kısımlarında bulunan iri çekirdeklerini çıkardıktan sonra kabuklarını soyun. Dilimlediğiniz avokadoları, hafif taneli kalacak şekilde bir çatalla ezin.
Kırmızı soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Sarımsağı rendeleyin. Kişnişi incecik kıyın. Arzuya göre kabuğunu soyduğunuz domatesi küçük küpler halinde kesin.
Soğuyan közlenmiş biberleri minik minik doğrayın. Doğramış olduğunuz tüm malzemeleri, püre avokado ile birlikte harmanlayın.
Zeytinyağı, yeşil limonların suyu, tuz ve çekilmiş renkli tane karabiber ekledikten sonra karıştırın.
Ağzı kapalı bir kavanozda soğuttuktan sonra atıştırmalık olarak cips ya da et yemeklerinin yanında servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153059 • adı:Guacamole Sos • gönderen:kalem • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:59