



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GUACAMOLE SOS

- 4 adet olgun avokado
- 4 adet jalapeno biberi
- 1 adet büyük boy domates
- 1 adet orta boy kırmızı soğan
- 2 adet misket limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 1/4 demet taze kişniş
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

Mor soğanın ve domatesin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın.

Avokadoyu bıçakla iki parçaya bölün. Çekirdeğini çıkartıp içini doğrayın ve bir kaşık ile derin bir kaseye alın.

Üzerine sarımsağı ekleyip Arçelik Resital El Blender'ı ile ezip püre haline getirin.

Ardından avokado püresinin üzerine zeytinyağını, ince ince doğradığınız mor soğanı, domatesi, kişnişi, jalapeno biberini, limon suyunu, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.

Guacamole sosunuzu servis edebilirsiniz.

Not: Avokadoların olgun olmasına dikkat edin. Jalapeno biberi yerine sadece tohumlarını da kullanabilirsiniz.

Hazırladığınız sosu çıtır cips ve et yemeklerinin yanında servis edebilirsiniz.

