



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ AVOKADO EZMESİ

- 2 adet olgun avokado
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 200 gr hellim peyniri
- 2 adet sert domates
- 5-6 dal roka
- 1 baton ekmek

Avokadoların kabuklarını soyun. tereyağı, tuz karabiberi çatal yardımıyla ezin. Baton ekmekleri dilimleyin. Üzerine tereyağlı karışımı sürün. Fırını ızgara ayarına getirin ve 180 derecede önceden ısıtın. Sıcak fırına ekmeleri dizip dakika kızartın. Hellim peynirini de az yağladığınız ızgarada kızartın. Ekmek dilimlerinin üzerine sırayla avokado ezmesini, dilimlediğiniz domatesi, hellimi ve en son yeşilliği koyup servise sunun.

