



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU AVOKADO SOSU

<https://tr.braun.com/>

- 3 adet olgun avokado
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı doğranmış frenk soğanı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı acı biber sosu
- 2 misket limonunun suyu
- ½ çay kaşığı deniz tuzu
- 2 pide

Avokadoları uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarıp kabuklarını soyun.

Avokadoyu limon suyu, zeytinyağı, acı biber sosu, sarımsak, doğranmış frenk soğanı ve deniz tuzuyla birlikte Braun Multiquick 7 Kablosuz el blenderının ölçü kabına koyun. Açık yeşil renkli bir püre elde edene kadar blendırdan geçirin.

Püreyi bir kaba koyup üstünü kapatın ve servise hazır hale gelene kadar soğumaya bırakın.

Ktır pide parçaları için pideyi ktır boyutunda parçalara ayırın ve 1 çay kaşığı zeytinyağı sürün. Fırını 180°C'ye getirin ve pide parçalarını ktır hale gelene dek 10 dakika pişirin.

