



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOĞANLI AVAKADO

- 2 adet avokado
- 7 yaprak marul
- 1 adet limon
- 1 diş sarımsak
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet beyaz soğan
- 6 çorba kaşığı su
- 1 çorba kaşığı hardal

Avokadoları ortadan ikiye bölüp çekirdeğini çıkartın ve içini oyarak alıp dilimleyin. Yeşillikleri yıkayıp iri bir şekilde doğrayın, tabağa koyup üzerine dilimlenmiş avokadoları kıyılmış sarımsağı, yarım ay şeklinde doğranmış soğanı ekleyip karıştırın. Üzerine sosu için limon suyu, hardal, su ve zeytinyağını tuzla beraber çırpıp salatanın üzerine dökün.