



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOMON VE AVOKADOLU PANZANELLA

- 2 dilim somon
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı biberiye
- 4 dilim tost ekmeđi
- 1 çay bardağı çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin
- 1/2 tane küçük soğan
- 1 adet avokado
- 2 orta boy domates
- 2 çorba kaşığı balzamik
- 9 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

Somonları ince ince küçük parçalar halinde kesin. Sarımsakları ince şekilde doğrayın. Yanmaz tavaya tereyağını koyun. İçine sarımsakları atıp çevirin. Tereyağına sarımsak aroması bulaşsın. Sarımsaklar çok ölçmeden somonları ve biberiyeleri yağın içine koyup kızartın. Hafif pembeleşmesi yeter. Çok fazla pişirmeyin. Daha sonra ise Ekmekleri ufalayıp bir kaba alın. Küp doğranmış domatesleri ve küçük küp halinde kesilmiş avokadoları bir kaba alın. Çekirdekleri çıkarılmış zeytinleri doğrayın. minik minik doğradığınız kuru soğanıda tüm karışıma ekleyin. Hepsini birleştirip karıştırın. Ayrı bir kapta tereyağı, sirke, tuz karabiberi karıştırın. Tüm malzemelerin üzerine sosu gezdirin ve ekmekler yumşayana kadar karıştırın. Bir kabın içine bastırarak koyun ve servis tabağınıza ters şekilde çıkarın.

