



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI AVOKADOLU KAHVALTI PIZZASI

- 1 adet avakado püresi
- yarım limon suyu
- 1 adet ince pide
- 1 yemek kaşığı queso fresco peyniri
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 yemek kaşığı ketçap

1 adet pideyi alıyoruz, üzerine yağı sürüyoruz daha sonra ketabı gezdiriyoruz. Avakado püresine çok az limon ile karıştırıp pidenin üzerine sürüp, pastırmalarda elimizle parçalayıp gelişi güzel dağıtıyoruz. En son yumurtayı kırıp 180 derece fında 10 dk kada kahvaltılık pizzamız hazır.

