



Avokadolu Tahinli Meze

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

■ Ana Malzemeler:

- 1 adet olgun avokado
- 1 yemek kaşığı tahn
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)

■ Sosu (isteğe bağlı):

- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kavrulmuş susam

Yapılışı

1) Avokadoyu Ez:

- Avokadoyu ikiye bölüp çekirdeğini çıkarın.

- İç kısmını bir kaseye alıp çatalla ezin.

2. Karışma Diğer Malzemeleri Ekle:

- Ezilmiş avokadonun içine tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve isteğe bağlı olarak kimyonu ekleyin.
- Kıyamı pürüzsüz olana kadar karıştırın.

3. Servis:

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin, pul biber ve susam ile süsleyin.

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için içerisinde birkaç yaprak ince doğranmış nane veya taze kişniş ekleyebilirsiniz.