KİRAZ'IN MUTFAĞI

Avokadolu Yoğurt Mezesi

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 0 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 olgun avokado
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 limonun suyu
- 1 küçük diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı dereotu
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmek dilimleri ve taze dereotuyla hemen servis edin.

Yapılışı:

1. Avokadoyu ezin:

- Avokadoları limon suyuyla pürüzlü kalacak biçimde ezin.
-

2. Yoğurdu hazırlayın:

- Yoğurt sarımsak tuz ve dereotunu karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Mezeyi birleştirin:

- Avokadoyu yoğurtla rengi homojen olana kadar harmanlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Sunumu tamamlayın:

- Servis tabağına yayıp yağ ve pul biber gezdirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol gösterici dir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Limon suyunu avokadoya hemen eklemek kararmayı yavaşlatır.

Kiraz'ın Mutfağı