

Avokadolu Yumurta Tostu

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 5 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 dilim tam buğday ekmeği
- 1 adet avokado
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı beyaz peynir veya lor peyniri (isteğe bağlı)
- Taze maydanoz veya roka (süslemek için)

Yapılışı:

1. Avokadoyu hazırlayın.

- Avokadonun kabuğunu soyup içini çatal ile ezin.
- Üzerine limon suyu, tuz, karabiber ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.

2. Ekmeği kızartın.

- Tam buğday ekmeklerini bir tavada veya tost makinesinde kızartın.

3. Yumurtayı pişirin.

- Tavaya az miktarda zeytinyağı ekleyin ve yumurtaları göz göz pişirin.

4. Tostu hazırlayın.

- Kızarmış ekmeklerin üzerine ezilmiş avokadoyu sürün.
- Üzerine pişirdiğiniz yumurtayı yerleştirin.

5. Servis yapın.

Kiraz'in Mutfağı

- Üzerine pul biber, beyaz peynir ve taze yeşillikler ekleyerek servis edin.

□□ **Püf Noktası:** Daha lezzetli bir sonuç için ekmeğinizi sarımsakla hafifçe ovabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı