



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



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 tahin
- 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▣ **Karışıma Diğer Malzemeleri Ekle:**

- Ezilmiş avokadonun içine tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve isteğe bağlı olarak kimyonu ekleyin.
- Kıvamı 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 içerisine birkaç yaprak ince doğranmış nane veya taze kişniş ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı