



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Avokadolu Tost



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 dilim tam buğday veya çavdar ekmeği
- 1 adet olgun avokado
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2-3 adet cherry domates (üzeri için)
- 1 tatlı kaşığı çörek otu veya chia tohumu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Avokadoyu Hazırlama:

- Avokadoyu ortadan ikiye kesin, çekirdeğini çıkarın ve kaşıkla içini çıkarın.
- Bir kasede çatalla ezerek püre haline getirin.

2. Karışımı Lezzetlendirme:

- Avokadoya **limon suyu, zeytinyağı, tuz, karabiber ve pul biber** ekleyerek karıştırın.

3. Ekmeği Kızartma:

- Tost ekmeklerini kızartın veya fırında hafif çıtır hale getirin.

4. Sunum:

- Avokado karışımını kızarmış ekmeklerin üzerine yayın.
- Cherry domatesleri dilimleyip üzerine ekleyin.
- Çörek otu veya chia tohumu serpiştirerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha proteinli bir seçenek için **üzerine haşlanmış veya poşe yumurta** ekleyebilirsiniz.