



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırınlanmış Yumurtalı Avokado



Süre: 15-20 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 12-15 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 1 adet büyük olgun avokado
- 2 adet küçük boy yumurta
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber (isteğe bağlı)

☐ Üzeri için (isteğe bağlı):

- Rendelenmiş kaşar peyniri
- Taze maydanoz veya dereotu

Yapılışı:

1. Avokadoyu Hazırlama:

- Avokadoyu uzunlamasına ikiye kesin ve çekirdeğini çıkarın.
- İç kısımları bir kaşıkla biraz genişletin ki yumurtalar sığabilsin.



2. Yumurtaları Kırma:

- Avokadonun içlerine dikkatlice birer yumurta kırın. Tuz ve karabiber serpin.

3. Fırınlama:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 12-15 dakika kadar, yumurtalar istediğiniz kıvama gelene kadar pişirin.
- Dilerseniz son 2 dakikada üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpebilirsiniz.

4. Servis:

- Fırından çıkınca taze otlarla süsleyin. Yanında tam buğday ekmeği ile servis edin.

>> **İpucu: Yumurtaları daha kolay yerleştirebilmek için avokadonun alt kısmını biraz düzleştirerek sabit durmasını sağlayabilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı