



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