



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Avokado ve Yumurta Kasesi



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 olgun avokado
- 2 yumurta
- 1 salatalık
- 6 çeri domates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı kabak çekirdeği
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Hafif kahvaltı veya öğle öğünü olarak servis edin.

Yapılışı:

1. Yumurtaları pişirin:

- Kaynar suda istenen sarı kıvamına göre 6-9 dakika haşlayıp soğutun.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Yoğurt tabanını hazırlayın:



- Yoğurdu tuz ve limonla karıştırıp kaselere yayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Sebzeleri kesin:

- Avokado, salatalık ve domatesi lokmalık hazırlayın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

4. Kaseyi tamamlayın:

- Sebzeler ve yumurtayı yoğurt üzerine yerleştirip yağ ve çekirdek ekleyin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Avokadoyu servis öncesinde kesmek kararmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı