

Oaxaca Klasik Guacamole

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 11/10

Guacamole, olgun avokadoyu lime, kişniş, jalapeno, domates ve soğanla ezerek hazırlanan taze Meksika dip sosudur.

Malzemeler

- 3 adet Avokado
- 1 adet Domates
- 0.3 adet Kırmızı Soğan
- 1 adet Jalapeno
- 0.3 demet Kişniş
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan, domates, jalapeno ve kişnişi ince doğrayın.
2. Avokadoları kiye bölüp çekirdeklerini çıkarın.
3. Avokado etini çatalla iri parçalarızın.
4. Lime suyu ve tuzu ekleyip kararmaması için hemen karıştırın.
5. Doğranmış sebzeleri nazikçe katıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu püre yapmadan iri ezmek dip sosa taze ve kaşığa gelen doku verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Tortilla cipsi, taco veya ızgara etlerin yanında hemen servis edin.