

Avokadolu Cancha Bowl

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Avokadolu cancha bowl, çıtırlı tahinlerini avokado ve lime ile buluşturarak gevrek, ferah ve Peru usulü bir kahvaltıkasesi yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Cancha mısır
- 1 adet Avokado
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 adet Taze soğan
- 1 adet Domates
- 0.3 demet Kişniş
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Canchayı kuru tavada orta ateşte 3 dakika çıtırlı hale kadar ısıtın.
2. Avokadoyu küp doğrayıp lime suyuyla karıştırıp rengi kararmasını.
3. Domates, taze soğan ve kişnişi ince doğrayıp kase tabanına serin.
4. Avokado ve canchayı üstüne yerleştirin, çıtırlı tahinleri ısıtın ve son ekleyin.
5. Zeytinyağı, tuz ve lime ile tatlandırıp hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Canchayı servis anında eklemek kasede çıtırlı kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne lime sıkıp kişniş serpin, bowlu serin halde hemen sunun.