Soğuk Avokado Çorbası

* 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
* 2 su bardağı içme suyu
* 2 adet avokado (Olgun ve yumuşak olmalı)
* 10 yaprak ıspanak
* 1 adet orta boy salatalık
* 1 limonun suyu
* 2 dal taze nane
* Tuz
* Taze çekilmiş karabiber

**Soğuk avokado çorbası üzeri için**

* Dilimlenmiş avokado
* Çörek otu
* Haşlanmış kinoa
* Kabuğunu soyup çekirdeğini çıkardığınız avokadoları mutfak robotuna alın. Yıkayıp süzdüğünüz ıspanak yapraklarını, taze nane yapraklarını, dilimler halinde doğradığınız salatalığı ve limon suyunu ekleyin.
* Ayrı bir kapta Hindistan cevizi sütü ve içme suyunu bir kapta karıştırın. Sulu karışımı mutfak robotunun içindeki karışıma azar azar ekleyerek kıvamını ayarlayın. En son tuzunu ve karabiberini ekleyip tatlandırın.
* Dilerseniz çok ince dilimlenmiş avokado, çörek otu ve haşlanmış kinoa ile süsleyip servis yapın.

<https://i.lezzet.com.tr/images-xxlarge-recipe/soguk-avokado-corbasi-c47f1a92-4f4c-4fde-b6cc-fec977c872c3.jpg>

# Ali Nazik Kebabı

* 3 boy Patlıcan 🍆
* 500 gr. Kuzu Eti 🍖
* 12 Soğan 🧅
* 2 diş Sarımsak 🧄
* 300 gr. Yoğurt
* Tuz 🧂
* Tatlı biber Tozu
* Karabiber
* Patlıcanlarımızı ocağa koymadan önce deliyoruz ve 230 derecede fırında pişiriyoruz.
* Közlendikten sonra kabuklarını soyup küçük küçük doğruyoruz.
* 300 gr yoğurdumuzu ve sarımsağımızı patlıcanlara ekleyip karıştırıyoruz.
* Tavada soğanımızı etimizi kavurup yoğurtlu patlıcanın üstüne seriyoruz.

https://i.lezzet.com.tr/images-xxlarge-recipe/ali-nazik-kebabi-df285836-3036-42d3-8404-33238abfa89c.jpg