



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES TARTAR

Malzeme:

2 adet domates
1 adet mozzarella peyniri
1 çorba kaşığı kapari
5 adet fesleğen yaprağı
1 çorba kaşığı hazır pesto sos
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 çorba kaşığı balzamik sirke
1 tutam toz şeker
Karabiber

Domateslerin kabuğunu soyup mozzarella peyniri ile birlikte küp küp doğradıktan sonra derin bir kabın içine alın. İçine kapari ve doğranmış fesleğen yapraklarını ekleyip karıştırın. Son olarak zeytinyağı, balzamik sirke, pesto sos, tozşeker ve karabiberi ilave edip karıştırın. Domates tartarı bir kase içine sıkıca bastırarak yerleştirin. Ters çevirerek servis tabağına alın. Tabağın kenarına pesto sos ve nar ekşisi gezdirdikten sonra servis yapın.