PESTO SOSLU IZGARA SEBZE ŞİŞ

https://www.posta.com.tr

2 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy kabak
2 adet orta boy kırmızı biber
10 adet kiraz domates
Pesto sos için:
1 büyük demet taze fesleğen
50 gram çam fıstığı
75 gram parmesan peyniri
2 diş sarımsak
1 su bardağı zeytinyağı
1/4 çay kaşığı tuz

Uç kısımlarını aldığınız kabak ve patlıcanları, kabuklarını soymadan iri parçalar halinde kesin.
Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız etli kırmızı biberleri iri parçalar halinde kesin. Kiraz domateslerin sap kısımlarını çıkartın.
Doğranmış sebzeleri ve bütün kiraz domatesleri sırasıyla tahta şişlere geçirin.
Üzerlerine bir yumurta fırçası yardımıyla zeytinyağı sürdükten sonra yağlı kağıt üzerinde fırında ya da ızgarada renk alana kadar pişirin.
Pesto sosu hazırlamak için; yaprak yaprak ayıklayıp, bol suda yıkadığınız fesleğenleri kuruladıktan sonra incecik kıyın.
Çıtırlık kazanması ve aromasının daha yoğun hissedilmesi için çam fıstıklarını yağsız tavada 2-3 dakika kadar kavurun.
Parmesan peynirini rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Sarımsakları ayıkladıktan sonra tuz ilavesi ile bir havanda dövün.
Ezilmiş sarımsakları, kavrulmuş çam fıstıkları ve kıyılmış fesleğen yaprakları ile mutfak robotunda püre haline getirin.
Rendelenmiş parmesan peyniri ve zeytinyağını azar azar ekleyip karıştırma işlemini sürdürün.
Izgara sebzeleri servis tabağına aldıktan sonra üzerlerine kıvam alan pesto sosu ve nar ekşisini gezdirin.
Bekletmeden ılık olarak sevdiklerinizle paylaşın.