



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARUGULA PESTO SANDVIÇ

- 4 dilim ekmek
- 4 dilim pastırma
- 1 diş sarımsak
- 1 adet top mozzarella
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 avuç fesleğen
- 2 avuç roka
- 40 gram kavrulmuş dolmalık fıstık
- 20 gram rende parmesan
- 1/4 diş sarımsak
- 60 ml tereyağı

Rokalı pestoyu hazırlamak için, rokayı, fesleğeni, kavrulmuş dolmalık fıstığı, parmesan rendeyi ve sarımsağı mutfak robotunda taneli kalacak şekilde çekin.

Motor çalışır vaziyetteyken, tereyağını ilave edin.

Ekmekleri önlü arkalı yağda kızartıp bir tarafına sarımsağı kesip sürün ve az tereyağı koyun.

Dilimlediğiniz mozzarella peynirini ekmeğin üzerine yerleştirip, rokalı pestoyu sürün.

En üste pastırma dilimlerini ilave edip, deniz tuzu ve taze çekilmiş karabiber ekleyip servis yapın.

