



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PATLICANLI MOZZARELLA SALATASI

<https://cook.com.tr>

Domates 1 Adet
Patlıcan 2 Adet
Fesleğen 4 Dal
Mozzarella Peyniri 12 Dilim
Pesto Sos 4 Çorba Kaşığı

Balzemik sirkesi, fesleğen sos ve zeytinyağını her birinden 3 er yemek kaşığı olacak şekilde karıştırın. COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdını fırın tepsinize serin, patlıcanların ön ve arka kısımlarını kesip halka halka doğrayın ve tepsiye dizin. Patlıcanların üzerine zeytinyağı gezdirin, tuz serpin. Pesto sosunu tüm patlıcanların üzerine sürün.

Daha önceden ısıttığınız fırında 180C 'de 6dk pişirin.

Domatesleri kabuklarını soymadan halka halka kesin. Servis tabağına, domates, mozzarella ve patlıcandan sırası ile koyun. Hazırlamış olduğunuz sosu üzerinde gezdirin. Fesleğen yaprağı ile süsleyerek servis ediniz.

