



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA PATLICAN VE HELLİMLİ SANDVIÇ

1 adet ince dilimlenmiş patlıcan
8 dilim ekmek
8 dilim hellim peyniri
2 adet közlenmiş kırmızı biber
2 su bardağı salata yeşillikler
2 adet büyük domates dilimlenmiş
4 yemek kaşığı fesleğen pesto
1/2 adet limon suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanı, hafifçe tuz ve karabiber ile ovun. Her iki tarafıda 2-4 dakika yumuşayınca kadar orta yüksek ateşte ızgarada pişirin. Ekmekleri ve hellim peynirini de ızgarada kızartın ve limonlayın. Ekmek dilimlerine önce tereyağı, salata yeşillikleri, patlıcan dilimi ve hellim bırakın, üzerine fesleğen pesto sürüp ekmek dilimi ile kapatın. Tüm ekmeklere aynı işlemi uygulayın, daha sonra servis edin

