



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURUTULMUŞ DOMATES VE PARMESAN PEYNİRLİ BURSCHETTA

2 dilim uzun kesilmiş baget ekmeđi  
50 gr kurutulmuş domates  
1 adet renkli biber  
1 çorba kaşığı kapari  
Süslemek için parmesan peyniri  
PESTO SOS İÇİN :  
1 demet taze fesleğen  
1 yarım çay fincanı zeytinyağı  
Yarım çay fincanı dolmalık fıstık

### PESTO SOSUN HAZIRLANIŞI:

Dolmalık fıstığı zeytinyağında sote edin. Yıkamış fesleğen yapraklarını katıp, bir süre pişirin. Sosu bir kenara alıp biraz soğutun, ardından mutfak robotunda fesleğen yaprakları iyice parçaları iyice parçalanana kadar çekin. Elde ettiğiniz pesto sosun artan kısmını ravioli için kullanabilirsiniz.

### BRUSCHETTA NİN HAZIRLANIŞI:

Baget ekmeğinden diagonal olarak iki uzun dilim. 150 derecedeki fırında ekmeğler kuruyana kadar bekletin. Malzemeleri küçük doğrayın, tuz ve karabiberle tatlandırın. Ekmeđlerin üstüne domatesli karışımı, pesto sosunu ve parmesan peyniri peyniri dilimlerini koyup servis yapın.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Kuru Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)