



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZZARELLA PEYNİRLİ SALATA

6 adet suda mozzarella peyniri  
1 demet roka  
8-10 adet kiraz domates  
Pesto sos için:  
5-6 yaprak fesleğen  
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 diş sarımsak  
Tuz  
1-2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Mozarella peynirlerini ortadan ikiye kesin. Roka yapraklarını iyice yıkayıp süzün. Servis tabağına roka yaprakları, üzerine mozzarella peyniri ve ortadan ikiye kesilmiş kiraz domatesleri gelişigüzel yerleştirin. Pesto sos için fesleğen yapraklarını yıkayıp kurulayın. Dolmalık fıstığı bir tavada hafifçe pembeleştirdikten sonra fesleğen yaprakları, sarımsak ve bir tutam tuzla birlikte havanda ezin. Ezme işlemi sırasında azar azar parmesan peyniri ilave edin. Sos kıvamına geldikten sonra ayrı bir kaba alın ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Salatanın üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.

