



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZZARELLA VE PESTOLU EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

- 1 demet roka
- 2 yemek kaşığı pesto sos
- 60 ml sızma zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı balzamik sirke
- 1 diş sarımsak
- 200 g mozzarella peyniri
- 1 çay kaşığı chili biberi

Roka, sızma zeytinyağı ve sirkeyi blenderden geçirip sos haline getirin. Kızarmış ekmeklerin üzerine zeytinyağı ve ortadan ikiye kestiğiniz sarımsağı sürün. üzerine pesto sosunu yayın. Mozzarella dilimlerini koyup üzerine hazırladığınız rokalı sostan gezdirin. Chili biberi serperek servis yapın.

