



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OKUL SANDVİNÇİ

6 adet üçgen ekmek dilimi
200 gram yeşil pesto
325 gram dana jambon
70 gram çam fıstığı
200 gram Roka
75 gram Mozerella peyniri
100 gram Fesleğen
100 gram parmesan peyniri rendesi
4 diş sarımsak
200 gram yağ
Tuz
Karabiber

Pesto ezmesi için, fesleğen, çam fıstığı, parmesan peyniri rendesi, sarımsak, tuzu blenderde çekin ya da havanda dövün. Yağı ve pestoyu ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Ekmekleri dilimleyip üstlerine pesto -ezmesi sürün. Rokayı yıkayın, peynir toplarını ikiye bölün ve çam fıstıklarını kızarana dek kavurun. Dana jambonunu ekleyip bir avuç roka ve peynirlerle süsleyin. En üste çam fıstıklarını ekleyin.