



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU DRUMSTICK

- 1 eko paket Banvit Izgara Drumstick
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 75 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 2 çorba kaşığı pesto sos
- 4 adet kuru domates (zeytinyağında bekletilmiş, süzölmüş, ince kıyılmış)

Zeytinyağı, limon suyu ve sarımsağı çırpıp, etlerin üzerine gezdirin. Etleri hafifçe ovarak her taraflarına iyice bulayın.

Tereyağı, pesto sos ve kuru domatesleri çatalla krema kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırın.

Etleri süzerek alın ve kapta kalan limonlu zeytinyağını ayırın. Etlerin her tarafına pestolu sosunun 1/3`ünü sürerek kaplayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırının ızgara konumunda, üzerlerine kalan pestolu sostan sık sık sürerek ve bir kez çevirerek, yaklaşık 30-35 dak. pişirin.

Fırından çıkarınca fırça ile üzerlerine kalan limonlu zeytinyağından sürüp, sıcak veya soğuk servis yapın.

