



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU IZGARA KUŞKONMAZ

www.vzug.com

700 g yeşil kuşkonmaz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Pesto sosu:

20 g kişniş, taze
50 g antepfıstığı içi, az kavrulmuş
½ portakal, Kabuk
1 ttm. çili biber, kurutulmuş, dövülmüş
½ çay kaşığı tuz
0,5 dl zeytinyağı

Kuşkonmazların uçlarını kesin ve alt üçte birini soyun. Zeytinyağı sürün, tuzlayın. Kuşkonmazları ızgara telinin üzerine yerleştirin. Izgara telini ısıtılmamış fırında 3. rafa sürün. Izgara yapın. Pesto sosu için kişnişin yapraklarını yolun ve diğer malzemelerle karıştırın.

Not: Pesto hamur işlerine de uygun bir sostur.

