



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU SEBZELİ SANDVIÇ

- 1 adet tam tahıllı köy ekmeği
- 3 su bardađı pesto
- 250 gr domates konfit
- 250 gr eski kaşar peyniri
- 500 gr karışık sebze, fırında pişmiş
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 dilim salam

Ekmeđi enlemesine ortadan ikiye kesin ve içlerini oyup çıkartın.

Pestoyu her iki yarısına eşit miktarda sürün.

Üzerine peynirleri dizin, ardından confit domatesleri her yarıya üçer dilim düşecek şekilde paylaşın.

Ekmeđlerden birine sebzeleri kat kat dizin ve tereyağı sürün diğer yarısını üzerine kapatıp streç filmle sıkıca sarın. Bir tepsiye koyup üzerine bir tepsi daha yerleştirin. Üstteki tepsiye ağırlık yapması için evinizdeki en büyük (tercihen dökme demir) tencereyi yerleştirin ve yarım saat boyunca bekleyin.

Streç filmi açıp sandviçi dörde kesin ve servis edin.





Fotoğraf "semazen" tarafından gönderildi. 19.01.2016