



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PESTO SOSLU SİMİTLİ DİL PEYNİRLİ KANEPE

2 adet simit
4 çorba kaşığı pesto sos
200 gr dil peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet patates
4 yemek kaşığı sıvıyağ

Her 2 simidi 2 parçaya bölün ve bir bıçak yardımıyla ikiye kesin.
Simit arasına önce tereyağı ve pesto sos sürün sonra dil peyniri koyun. Fırına koyun 20 dk. pişirin.
Patates kızartması ile süsleyerek servis edin.