



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PESTO SOSLU TAVUKLU SEBZELİ SANDVIÇ

4 dilim Lezita Tavuk Göğsü  
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
1 adet panini ekmeği  
2 yemek kaşığı labne  
5 dal ince kıyılmış dereotu  
1 çay bardağı süzme yoğurt  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 adet halka dilimlenmiş kabak  
1 adet halka dilimlenmiş patlıcan  
1 adet halka dilimlenmiş havuç  
10 dal fesleğen  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
Bir tutam tuz  
6 adet cips

Bir kaseenin içinde yoğurt, dereotu ve limon suyunu karıştırın.

Bir haznenin içine fesleğen, zeytinyağı, dolmalık fıstık, tuz ve sarımsağı ekleyerek blendırdan geçirin ve pesto sosu elde edin.

Tavada Lezita Tavuk Göğsü etlerini ve sebzeleri pişirin. Pişen tavuk ve sebzelerin üzerine pesto sos dökerek lezzetlendirin.

Ekmeği de tavada ısıtın. Ekmeğin üzerine Lezita Tavuk Göğsü etlerini ve sebzeleri dizin.

