



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PESTO SOSLU VE PATLICANLI EKMEK DİLİMLERİ

1 ölçü ekmek hamuru  
2 adet patlıcan  
1 çay bardağı dolmalık fıstık  
8 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım demet fesleğen  
1 diş sarımsak  
50 gr rendelenmiş parmesan peyniri  
Tuz

Patlıcanları uzunlamasına ince doğrayıp üzerine eritilmiş tereyağı sürün ve tuz serpiştirin. Fırın ızgarasında her iki tarafını 4'er dakika pişirin.  
Hamurun üzerine pesto sos sürün. Patlıcan ve sarımsak dilimlerini dizin. Karabiber ve dolmalık fıstıkları üzerine serpiştirin.  
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Dilerseniz kiraz domateslerle süsleyerek sıcak servis yapın.