



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSUNDA KABAK ÇEKİRDEKLİ DOMATESLER

- 10 adet çeri domates
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı pesto sos
- 1 çorba kaşığı kabak çekirdeği
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Tavada domatesleri çok fazla renklerini kaybetmeden hafifçe soteleyiniz. Daha sonra domatesleri servis tabağına alınız. Tavada kalan yağa 1 çorba kaşığı kadar pesto sos, kabak çekirdeklerini, tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ekleyerek yaklaşık 3 dakika kadar daha bir arada ısıtınız ve domateslerin üstüne dökerek servise hazırlayınız.

