



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI TOST

4 adet ekmek dilimi
150 gram mozzarella peyniri
8 dilim salam
Karabiber
Pesto sos:
3 tatlı kaşığı zeytinyağı
4 sap maydanoz (yapraklanmış)
1 tatlı kaşığı çamfistiği (kavrulmuş)

Pesto sosu hazırlamak için tüm malzemeyi püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin, önceden ısıtılmış 200 derece fırının ızgara konumunda ekmekleri birkaç dakika ısıtın. Mozzarella peynirini 5'e bölün. Her bir ekmek diliminin üzerine 1'er tatlı kaşığı pesto sos sürüp, üzerlerine mozzarella dilimlerini yerleştirin. Salamdan da mozzarella peynirlerinin üzerine yerleştirin. Kalan pesto sosunu, salamların üzerine paylaşın. Karabiber serpip, sıcak ızgarada peynirler eriyinceye kadar 3-4 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

