



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ DİLİMLER

Malzeme:

- 1 adet kabak
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 200 gr keçi peyniri
- 1 dal taze kekik
- Tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı balzamik sirke
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
- 1 adet baget ekmek
- Sosu için :
- 1 demet taze fesleğen
- 1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Sos için fesleğeni iyice yıkayıp süzün. Mutfak robotuna aktarın sızma zeytinyağı ile dolmalık fıstıkları yerleştirin. Püre haline gelene dek ezin. Sosunuz hazırdır. Tüm sebzeleri yıkayıp, süzün. Zar şeklinde doğrayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine tuz, karabiber, taze kekik ve zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Pişen sebzeleri fırından alın, soğuduktan sonra mutfak robotuna aktarın. Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve balzamik sirkeyi ekleyin. Püre haline gelmeden küçük parçalara ayrılana kadar robotta çekin. Kurabiye kesicisi ile zeytinli ekmeklerden yuvarlak dilimler elde edin. Ekmekleri fırında hafifçe kızartıp üzerine ince bir tabaka halinde pesto sos sürün. Son olarak üzerine sebzeli karışımdan paylaşırın, ufalanmış keçi peyniri serpin. Servis yapın.