

Pesto Soslu Mozzarellali Salata

Malzemeler

2 adet sert domates

1 paket mozzarella peyniri

Pesto Sos icin;

1 demet feslegen

1 yemek kasigi cam fistigi

2 tatli kasigi Parmesan Peyniri (rendelenmis)

1 dis sarimsak

Zeytinyagi

Tuz

Uzeri icin;

zeytinyagi

Yapilisi

Ilk olarak pesto sosu hazirlamak icin feslegeni el blendiri ile ezin.

Uzerine dogranmis sarimsak ve cam fistigi ilave edip ezmeye devam edin.

Parmesan peynirini de ekleyip karistirin ve azar azar zeytin yagini eklemeye baslayin.

Istediginiz kivama geldiginde tuzunu ekleyin ve tadina bakin. Bu asamaya kadar verdigim olculer 1 demet feslegen icin baslangic olculeri. Bu noktadan sonrasini siz damak tadiniza gore peynirini, fistigini ya da sarimsagini arttirarak ayarlayabilirsiniz. Ben bu olculerden biraz daha fazla kullaniyorum ancak tam bir olcu olarak veremedigim icin baz alinacak olculeri vermek istedim.

Domatesleri mozzarella peynirleri ile ayni kalinlikta olacak sekilde dilelim

Servis tabagina bir domates bir mozzarella peyniri olacak sekilde dizin ve uzerine pesto sosu ilave edelim.

En uste zeytinyagi gezdirip servis yapin.

ellerimize saglik