

Pesto Sosunda Kabak Cekirdekli Domatesler

Malzemeler

- 12 tane cherry domates
- 3 corba kasigi zeytinyagi
- 1 corba kasigi pesto sos
- 1 corba kasigi kabak cekirdegi
- 1 tatli kasigi deniz tuzu
- 1 tatli kasigi taze cekilmis karabiber

Yapilisi

Ilk olarak tavaya zeytinyagi koyarak domatesleri hafifce soteleyin.Ardindan soteledigimiz domatesleri servis tabagina koyun.

Tavada kalan zeytin yagina 1 corba kasigi kadar pesto sos, kabak cekirdeklerini, deniz tuzu ve taze cekilmis karabiberi ekleyerek yaklasik 3 dakika kadar daha tavada cevirin ve domateslerin ustune dokerek servise sunun. ellerimize saglik..