

## Pestolu Kavurma Tost

1 kişilik

### MALZEMELER

- o Dana Kavurma
- o Çabucak Çemeni Sıyrılmış Dana Pastırma
- o Bazlama
- o Kırmızı biber
- o Çerkez peyniri
- o Dil peyniri

### PESTO SOS MALZEMELER

- o Dolmalık fıstık
- o Parmesan peyniri
- o Fesleğen
- o Zeytinyağı



Pesto sosu için önce fıstıkları tavada kavurun. Kavrulmuş fıstıkları, parmesan peyniri, taze fesleğen, zeytinyağı ve karabiber ekleyerek mikserden geçirin.

Kırmızı biberi közleyin, közlenmiş biberin kabuklarını soyarak yanık yerlerinizi temizleyin, çekirdeklerini çıkarın ve biberi olabildiğince ince doğrayın.

Ekmekleri tost makinesinde ısıtın. Pesto sosunu ekmeklere sürdükten sonra tüm malzemeleri tostun içine yerleştirin. Peynirler erimeye başladığında tostunuz servise hazır.