



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PESTOLU SPAGETTİ

250 gr kepekli spaghetti
1 ay bardağı kabuksuz ve tuzsuz badem
25 gr taze fesleyen
1 adet limon
3 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 ay bardağı permesan peyniri
3 orba kaşığı am fıstığı

Büyük bir tencere dolusu suyu kaynamaya bırakın.

Bademleri orta boy bir tavada yağ eklemeyen orta ateşte 5-10 dakika kavurduktan sonra mutfak robotuna aktarın. İri kum taneleri büyüklüğüne gelene kadar robottan geçirin.

Bademlerin üzerine limonun suyunu sıkıp kabuğunu rendeleyin. Ardından fesleğen, sarımsak, tuz ve rendelenmiş parmesan peynirini de ekleyin. Tamamen karışıp macun kıvamına gelene kadar robottan geçirin.

Tereyağı küp küp doğrayıp robota atın ve sos ipeksi bir kıvam alana kadar devam edin.

Kaynayan suya bol tuz ilave edip ardından spaghettiyi ekleyin. 7 dakika kadar haşladıktan sonra suyunu süzün.

Hala sıcakken kaynadığı tencereye geri alıp sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Orta boy bir tavada yağ eklemeyen orta ateşte kavurduğunuz am fıstıkları ve birkaç yaprak fesleğeni üzerine serpip servis yapın.