



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR MAKARNASI

<https://www.elele.com.tr>

1 paket penne makarna

Sosu için:

200 ml krema

Yarım çay kaşığı muskat rendesi

1 çay bardağı hazır pesto sos

1.5 su bardağı ayıklanmış taze bezelye

2 diş sarımsak

Zeytinyağı

3~4 dal taze nane

7~8 dal taze fesleğen

1 limonun suyu

Üzeri için:

Labne peyniri

Fesleğen

Makarnayı haşlayıp suyunu süzün. Sosu için kremayı bir sos tenceresine alın. Muskat rendesini ilave edip ısıtın. Pesto sosu ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Taze bezelyeyi tuzlu suda haşlayın. Ezdiğiniz sarımsağı zeytinyağında hafif soteleyin. Haşladığınız bezelye, ince kıydığınız yeşillikler ve limon suyunu ilave edip 4-5 dakika daha soteleyip ocaktan alın. Pesto soslu kremayı bezelyelerin üzerine ekleyip karıştırın. Sosu makarnanın üzerine gezdirip karıştırın. Üzerini labne peyniri ve feleğen ile süsleyerek servis yapın.

