



BEZELYELİ PESTO SOSLU MAKARNA

<https://ck-kitchen.blogspot.com/>

1 paket makarna
15-20 yaprak fesleğen
1 paket krema
Parmesan peyniri
Çam fıstığı
3 diş sarımsak
Bezelye (isteğe bağlı, ben çok yakıştığını düşünüyorum)
Üstüne serpmek için rendelenmiş parmesan
Taze çekilmiş karabiber ve tuz
Sızma zeytinyağı
Yarım bardak süt
Muskat (isteğe bağlı)

Zeytinyağında sarımsakları kavurun.
Çam fıstıklarını da katarak 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edin.
Makarnayı kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.
İnce kıydığımız fesleğenleri, kremayı, sütü, parmesan peynirini, bezelyeleri, tuzu ve biberini ekleyerek, hafif koyu bir kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin.
Üzerine parmesan peynirini ekleyerek servis edin.

