



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPRESE MAKARNA SALATASI

- 1 paket rigatoni makarna
- 1 su bardağı kiraz domates (ikiye bölünmüş)
- 200 g taze mozzarella (rendelenmiş)
- 250 g AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS (ince dilimlenmiş)
- Sosu için;
 - 2 yemek kaşığı çam fıstığı
 - 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
 - 3-4 dal taze fesleğen (ince kıyılmış)
 - 2 yemek kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)
 - ½ çay bardağı zeytinyağı
 - Tuz ve çekilmiş tane karabiber
- Süslemek için;
 - 2 yemek kaşığı taze fesleğen yaprağı (doğranmış)
 - 1/4 fincan kavrulmuş çam fıstığı

- 1 Sos için; çam fıstığı, parmesan peyniri, sarımsak ve fesleğeni blenderden geçirin.
- 2 Karışıma zeytinyağını ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın. Buzdolabında dinlendirin.
- 3 Ayrı bir tencerede AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS 7'leri haşlayın, süzün ve bir kenara alın.
- 4 Makarnayı paketindeki tarife göre hazırlayın, iyice süzün.
- 5 Makarnayı, domatesleri, rendelenmiş mozzarella peynirlerini ve haşlanmış AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS 7'leri karıştırma kabına alın ve karıştırın.
- 6 Salatanın üzerinde pesto sos gezdirin ve harmanlayın.
- 7 Kavrulmuş çam fıstığı ve fesleğen ile süsleyin.

