



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PESTO SOS

1 demet roka
3 yemek kaşığı tereyağı
2-3 diş sarmısak
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı ceviz
Yarım su bardağı eski kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Dolmalık fıstıkları, tereyağını ve cevizi teflon tavaya koyup kısık ateşte hafifçe kavurun. Rokaları yıkayıp kurulayın. Tüm sos malzemesini rondoya alıp malzemeler özleşene kadar çalıştırın. Sosunuz hazır.

Not: Eğer sosu daha fazla malzeme ile yaparsanız kapaklı bir kaptaki buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz.