



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN SOSLU PASTAVİLLA PENNE

Malzemeler (4 kişilik)

1 paket Pastavilla Penne Rigate (Kalem)

200 ml krema

2 su bardağı fesleğen yaprağı

1 kahve fincanı toz parmesan peyniri (pesto için)

1/2 su bardağı zeytinyağı

2-3 yemek kaşığı çam fıstığı

2-3 diş dövülmüş sarımsak

2 tatlı kaşığı toz parmesan peyniri (sosu için)

1 göbek taze fesleğen

tuz

Hazırlanışı:

Pastavilla Penne'yi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında pişmeye alınız. Önce fesleğen yapraklarını blenderdan geçiriniz. Daha sonra 1 fincan parmesan peyniri, zeytinyağını, çam fıstığı ve sarımsağını ilave ederek koyu bir sos haline gelinceye kadar blenderda karıştırınız. Bir tavaya önce krema, daha sonra pesto sosunu ve parmesan peynirini ilave ederek hafif ateşte pişiriniz (sosun fazla kaynamamasına özellikle dikkat ediniz). Sos pişerken makarnayı süzünüz ve sosa ilave ederek karıştırınız. Taze fesleğen ile süsleyerek sıcak olarak servis yapınız.