



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

IZGARA KALAMAR PESTO SOSLU

12 adet temizlenmemiş kalamar

100 ml. sızma zeytinyağı

4 diş sarımsak

20 g çam fıstığı

1 bağ taze fesleğen

40 g parmesan peynir

Tuz

Karabiber

Pesto Sos: Sarımsak, fesleğen, çam fıstığı, parmesan peynir, tuz, karabiber, sızma zeytinyağı

Kalamarlar temizlenmeden zeytinyağı sarımsak sosuna bulanıp kömür ızgarasında her tarafı iyice pişirilir.

Tabağa konup üzerine pesto sos gezdirilip, Akdeniz yeşillikleri eşliğinde servis edilir.
