



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PESTO SOSLU KEPEKLİ MAKARNA

Yarım paket kepekli spaghetti

2/3 su bardağı bezelye

Pesto sos için:

Yarım demet fesleğen

3 yemek kaşığı dolmalık fıstık

Yarım çay bardağı permesan peyniri

3 diş sarımsak

2 yemek kaşığı margarin

Üzeri için:

Rendelenmiş parmesan peyniri

Fesleğen yaprakları

1 su bardağı kavrulmuş dolmalık fıstık

Pesto sos için dolmalık fıstıkları tavada margarinde hafif kavurup soğumaya bırakın. Fesleğen, sarımsak, peynir, tuz, fıstık ve zeytinyağının yarısını derin bir kaseye alıp püre haline getirin. Kalan zeytinyağını azar azar ekleyip karıştırın. Makarnayı kaynayan tuzlu suya atarak yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu süzün. 1 yemek kaşığına margarinde bezelyeyi soteleyin. Makarna ve pesto sosu ekleyerek iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatarak birkaç dakika bekletip servis tabağına alın. üzerine parmesan peyniri serpiştirin. Kavrulmuş dolmalık fıstık ve fesleğen yaprakları ile süsleyerek servis yapın.