



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ PESTOLU MAKARNA

- 300 gr brokoli, çiçeklerine ayrılmış
- 300 gr makarna (tercihinize göre midye, burgu veya spagetti kullanabilirsiniz)
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 büyük demet taze fesleğen
- 1 büyük diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı kadar ince şekilde rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 gr kiraz domates, ikiye bölünmüş

Bir tencerede hafif tuzlu suyu kaynatın. Brokolileri bu suda yaklaşık 5 dakika haşlayın.

Haşlandıktan sonra delikli bir kaşıkla brokolileri sudan alın ve bir kenara koyun.

Aynı tencerede makarnayı paketin üzerindeki talimatlara göre pişirin.

Makarna pişerken fesleğenli pesto sosu hazırlamak için, çam fıstığı, taze fesleğen, sarımsak, rendelenmiş parmesan peyniri ve zeytinyağını bir mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

İhtiyaca göre karabiber ve biraz tuz ekleyin.

Tencereyi orta ateşe alın. İkiye bölünmüş kiraz domatesleri ekleyin ve yaklaşık 3 dakika pişirin veya domatesler yumuşayana kadar pişirin.

Makarnayı süzüp, hazırladığınız brokoli pesto sosu ve domateslerle karıştırın.

Gerekirse, sosun kıvamını ayarlamak için biraz makarna suyu ekleyin.

Servis tabaklarına makarnayı alın ve yanında çıtır bir yeşillik salata ile servis yapabilirsiniz.

