



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZ PESTOLU MAKARNA

[Sahrap Soysal](#)

1 paket erişte makarnası (kelebek burğu ya da boru makarna da kullanabilirsiniz)

2 adet MAGGI tavuk bulyon

Sos için:

1 demet maydanoz

3 diş sarımsak

5 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

1 su bardağı robotta çekilmiş mihalıç peyniri ya da İzmir teneke tulumu

1 su bardağı haşlanmış makarna suyu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı pulbiber

Bu tarif için makarnanın mutlaka et ya da tavuk suyuyla haşlanması gerekir. Ayrıca makarnanın diri olması gerekir, bunun için de 9-10 dakika kadar haşlanması yeterlidir.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; ayıkladığınız maydanozu mutfak robotuna koyup üzerine soyulmuş sarımsak, zeytinyağı ve makarna suyunu ilave edin. Tuzu ve biberleri de kattıktan sonra malzemeler iyice püre oluncaya kadar çekin.

Son olarak, cevizi ve peyniri ekleyip tekrar çekin.

Bu sosu süzölmüş sıcak makarnayla karıştırın ve sıcak sıcak servise sunun.