



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE PESTO SOSLU TAGLIATELLE

1 paket tagliatelle makarna
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir buçuk çorba kaşığı pesto sos
1 su bardağı dövülmüş ceviz
2-3 adet acı biber
Arzuya göre Parmesan peyniri

Makarnayı üzerindeki tarife göre haşlayın. Suyunu iyice süzün. Pesto sosu, dövülmüş cevizi ve zeytinyağını bir tavaya aktarın. 2-3 dakika kısık ateşte pişirin. Tagliatellelerin üzerine ekleyip, harmanlayın. Üzerine küçük kesilmiş acı biberleri serpin. Dilerseniz üzerine çok ince dilimlenmiş parmesan peyniri serpererek, servis yapın.

