



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES PESTOLU SPAGETTİ (İTALYA)

Malzeme

- 1 paket spagetti
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Domates Pesto Sosu İçin
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı çekilmiş ceviz
- 3 adet domates
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- Tuz-karabiber
- 75 gr. rende peynir (permasan)

Hazırlanışı

Tuzlu ve zeytinyağlı suda spagettileri 8 dakika haşlayıp, süzünüz.

Tencerenin içinde süzdüğünüz makarnaları sıcakken 2 yemek kaşığı sıvı Sana ile yağlayınız.

Domates Pestosu

Domateslerin kabuklarını soyup, doğrayınız.

Sarımsakları ayıklayıp, ince ince kıyınız.

Tavada kalan 4 yemek kaşığı sıvı Sana'yı kızdırıp, dolmalık fıstık ve sarımsakları kavurunuz.

Çekilmiş ceviz, kuru fesleğeni ekleyip, sote ediniz.

En son doğranmış domatesleri ilave edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.

Bir taşım kaynatıp, mixerde püre haline getiriniz.

Servis kabına aldığınız haşlanmış spagettinin üzerine sosu döküp, rende peynir ile servis ediniz.