



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR PESTO SOS

15 adet enginar kalbi
2 diş sarımsak
Yarım demet fesleğen
1 limonun suyu
Yarım çay bardağı toz parmesan peyniri
2 yemek kaşığı çam fıstığı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Enginar kalplerini ve fesleğenleri yıkayıp kenara alın.

Sarımsakları soyun.

Arçelik Ankastre Ocak'ın bir sos tavaında çam fıstıklarının yağının çıkması için rengi dönene kadar kavurun.

Enginar, sarımsak, fesleğen, limon suyu, çam fıstığı ve tuzu Arçelik Resital Doğrayıcı içerisine alın ve karıştırın. Birkaç dakika çektikten sonra toz parmesan peynirini ekleyin.

Ardından Arçelik Resital Doğrayıcı içine azar azar zeytinyağını ekleyip çalıştırmaya devam edin.

Pürüzsüz bir kıvama gelince enginar pesto sosunuz hazır.

Cam bir kavanoza koyun ve tüketene kadar Arçelik No Frost Buzdolabı'nda saklayın.

