



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FESLEĞEN SOSLU KALEM MAKARNA

3 yemek kaşığı margarin
100 150 g kalem makarna
100 g krema
2 tatlı kaşığı parmesan peyniri
50 gr pesto sos
1 göbek taze fesleğen

Makarnayı paket üzerindeki pişirme önerisine göre margarinli su ile pişiriniz. Bir tavaya önce krema, daha sonra pesto sosunu ve parmesan ilave ediniz ve hafif ateşte pişiriniz. Sos pişerken makarnayı süzünüz ve kaynar sosuna ilave ederek karıştırınız. Taze fesleğen ile süsleyerek servis ediniz.