



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ PESTO SOS

1 demet fesleğen
100 gr. çam fıstığı
70 gr. parmesan peyniri
3 diş sarımsak
125 ml. zeytinyağı
Deniz tuzu

Kuru bir tavada çam fıstığını (yağsız) kavurun. Soğumasını bekleyin. Fesleğeni yıkayıp, iyice süzüp yapraklarını koparıp kesin. Kişisel zevke bağlı olarak, parmesan veya istediğiniz bir peyniri küçük parçalar halinde doğrayın. Sarımsakları soyup iri doğrayın. Fesleğeni, bir havanda çam fıstığı, parmesan ve sarımsak işe iyice ezin. Bu karışıma yavaş yavaş zeytinyağını da ekleyin. Ayrıca isteğe göre tuzunuzu ekleyip lezzetini ayarlayın. Bu pesto sosu makarnalarda tostlarınızda rahatlıkla kullanabilirsiniz.

