



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇEKİRDEKLİ PESTO

2 diş sarmısak
60 gr. kabak çekirdeği (kabuksuz)
2 demet roka
30 gr. parmesan peyniri
150 ml. zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Sarmısakları soyup ince kıyın. Kabak çekirdekleriyle beraber sarmısakları yapışmaz yüzeyli yağsız tavada kavurun. Rokaları temizleyip ince kıyın.

Parmesan peynirini rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Kabak çekirdeklerini, rokanın yarısı ve 70 ml. yağ ile mikserde iyice kıyın.

Kalan yağ, roka ve parmesan peynirini mikserde ekleyip 2-3 dakika daha karıştırın. Pestoyu sos kasesine alın tuz ve karabiber serpip tatlandırdıktan sonra servis edin.

Not: Bu sosu balık ve et yemeklerinin yanında sunabilirsiniz.

