



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJU PESTO KREMALİ SEBZE MAKARNA

- 80 g çiğ kaju
- 1 adet olgun avokado
- 1-2 tutam taze fesleğen
- 1,5 limonun suyu
- 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3-4 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı besin mayası
- Bir tutam deniz tuzu
- 1 diş soyulmuş sarımsak veya tozu
- 3-4 adet kabak
- 3-4 dilim kurutulmuş domates

Kajuları ister çiğ, ister tavada 3-4 dakika soteleyerek kullanın.

Kabak ve kuru domates hariç tüm malzemeleri, pürüzsüz ve kremamsı bir kıvam alana dek mutfak robotunda karıştırın. Gerekirse biraz su ilave edin.

Kabakları spiral kesiciyle makarna şeklinde kestikten sonra tavada 3-5 dakika soteleyin ya da çiğ halde bırakın. En son üzerine hazırladığımız sosu döküp, iyice karıştırın.

Dilerseniz ince kıyılmış kuru domateslerle süsleyerek servis edin.

