



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJU VE PESTO SOSLU SPAGETTİ

500 gram spaghetti
1 adet soyulmuş olgun avokado
Yarım limon suyu
25 gr taze fesleğen
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı su
1 diş soyulmuş sarımsak
Bir tutam deniz tuzu

Kajunun 50 gramını bir mutfak robotuna koyun ve birkaç saniye karıştırın.

Daha sonra bir tavaya koyun ve rengi altın olana kadar kızartın.

Kızarmış kajuları makarnanın üzerine serpmek için bir kenara koyun.

Spagettiği kaynar suya koyun ve üzerine tuz serpin. 10-15 dakika haşlayın.

Bu sırada sosu için avokado, limon suyu, fesleğen, sarımsak, zeytinyağı, su, deniz tuzu ve kalan kajuyu mutfak robotuna ekleyin. Pürüzsüz ve kremsi hale gelene kadar karıştırın.

Daha sonra haşlanan makarnayı soğuk suyun altında yıkamadan, kaşık yardımıyla süzüp sosun içine ekleyin ve iyice karıştırın.

Üzerine tavada kızarttığınız kajuları serpin.

