



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KELEBEK MAKARNA

Mor lahanalı makarna hamuru

Pancarlı makarna hamuru

Cenova usülu petso sos için:

1 ya da 2 diş sarmısak

50 gram dolmalık fıstık

125 gram fesleğen (saksıda büyümekte olan ufak tere yapraklarını ve keten tohumu filizlerinin ufak yapraklarını kullandım)

1 su bardağından 1 parmak eksik sızma zeytinyağı

Üzerine:

Rendelenmiş parmesan peyniri

Mor lahana ve pancarlı hamurun birleşmesinden oluştu. Kelebek makarna şekli vererek kuruttum.

Cenova usulü pesto sos: Sarmısağı ezip diğer malzemelerle karıştırıp, sosu hazırlayın. Makarnaları hafif diri kalacak şekilde haşladıktan sonra servis tabağına alın. Sosu üzerine gezdirin. Parmesan peyniri serpererek servis yapın