



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MAKARNA

Fevziye Sürmeli

Pirinç makarnası ya da normal midye makarna

2 su bardağı kırmızı pancar suyu

1 su bardağı su

Pesto Sos:

Yarım demet taze fesleğen

1 yemek kaşığı çam fıstığı

3-4 diş dövülmüş sarımsak

Yarım su bardağı zeytinyağı

Tuz

Şeker

Karabiber

Yarım su bardağı parmesan peynir

Tencereye şalgam suyu ve pancar suyunu koyun. Kaynatın. Pirinç makarnasını içine atın. Makarnalar yumuşayınca ılık sudan geçirin.

Sos için; tüm malzemeyi blendırdada çekin. Makarnayı servis tabağına alın. Sosu üzerinde gezdirin.

