



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRMIZI PESTOLU SPAGHETTİ

100 gr. dolmalık fıstık  
2-3 adet küçük kırmızı acı biber  
4 diş sarımsak  
300 gr. yağda kurutulmuş domates  
3 yemek kaşığı domates püresi  
400 gr. spaghetti  
80 gr. parmesan peyniri rendesi  
1 tatlı kaşığı fesleğen  
Tuz  
Karabiber

Fıstıkları yağsız tavada karıştırarak pembeleştirin. Sarımsakları soyup irice kıyın. Kırmızı biberleri uzunlamalarına ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın ve incecik doğrayın. Domatesleri süzgece alıp iyice süzün. Yağını bir kaptaki toplayın. Domatesleri küp şeklinde doğrayın.

Fıstık, sarımsak, acı kırmızı biber ve domatesleri el blenderi'nde püre haline getirin. 1/2 su bardağı su, 2-3 yemek kaşığı domates yağı, domates püresi ve fesleğeni ilave edip karıştırarak pestoyu hazırlayın. + Makarnayı bol tuzlu suda 10 dakika haşlayıp suyunu süzün. Süzdüğünüz 1/4 su bardağı suyu bir kaseye alın ve kırmızı peş-to ile karıştırın.

Makarnayı servis tabaklarına alın. Üstüne sosu paylaşın. Parmesan rendeyi serpiştirip servis yapın. Fesleğen yaprakları ile süsleyebilirsiniz.