



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU PESTO SOSUNDA FARFALLE (İTALYA)

4 kişilik

Malzeme:

2 baş maydanoz,

2 diş sarımsak,

50 g fındık,

5 yemek kaşığı zeytinyağı,

tuz,

taze öğütülmüş karabiber,

250 g Farfalle (fiyonk makarna),

bir miktar Parmesan peyniri.

Maydanozu yıkayarak kurulayın, kalın saplarını atın. Sarımsakları ayıklayın.

Fındıkları mikserde öğütün, maydanozu, sarımsağı, zeytinyağı, tuz ve karabiberi ilave edin, hepsini mikserde püre haline getirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

Makarnaları bol tuzlu suda, dişe gelecek şekilde 10-12 dakika haşlayın. Suyu dökün, birazını ayırın.

Pesto çok katı olduğu takdirde az makarna suyu katın. Makarnaları ısıtılmış tabaklara dizin, üzerine 1-2 yemek kaşığı Pesto koyun, isteyenler üzerine Parmesan peyniri rendeleyebilir.