



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOR PESTO SOSLU MAKARNA

1 paket fiyonk makarna
Yarım adet kırmızı lahana
2-3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı ayçekirdeği
3 adet kereviz sapı
1 adet pırasa
Cherry domates
Zeytinyağı
Tuz

Bir paket fiyonk makarnayı tencerede ısıttığınız sıcak suyun içerisine dökün ve pişirin. Kırmızı lahanaları küçük parçalar halinde kesin ve bir kaseye alın. Sarımsakların kabuklarını temizleyin. Blenderda lahanaların bir kısmını, sarımsakları ve zeytinyağını bir arada karıştırarak püre haline getirin. Lahanaların kalan kısmını, 1 kase ayçekirdeğini ve tuzu ilave ederek tekrar blenderdan geçirin. Kerevizin yapraklarını temizledikten sonra sap kısmını parçalar halinde kesin. Tencerede kaynatmış olduğunuz suyun üzerine bir elek yerleştirip kerevizleri eleğin içerisine koyun ve suyun buharında yumuşamasını sağlayın. Servis tabağınıza pişirmiş olduğunuz makarnanızdan bir parça koyun ve üzerini kereviz sapları ile, tabağın yan kısmını da hazırladığınız lezzetli sos ile süsleyin. Makarnanız servise hazır.

