



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOS

25 gram dolmalık fıstık
3 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gram taze fesleğen
2 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan

Öncelikle dolmalık fıstığı 1 kaşık zeytinyağında renkleri biraz değişene kadar kavurun. Fesleğeni, sarımsağı, rendelenmiş parmesan peynirini, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve kavurduğunuz dolmalık fıstığı blenderda koyun. Eklediğiniz malzemeler, sos kıvamına gelene kadar blenderda çevirin.

Not: Yaptığınız sostan 3 yemek kaşığı 4 kişi için yeterli olacaktır. Sosunuzun kıvamı çok katı olursa zeytinyağı oranını biraz daha arttırabilir ya da makarnanın haşlama suyuyla sosu biraz daha inceltebilirsiniz. Pesto sosunuzu sadece makarnalarda değil, sandviçlerinizde de kullanabilirsiniz.

