



## PESTO SOS

6 paket taze fesleğen (yaklaşık 150 gram)  
2 diş sarımsak  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 paket çam fıstığı  
30 gr parmesan  
1 çay kaşığı tuz

Öncelikle fesleğen yapraklarını iyice yıkayın.  
Kuruttuktan sonra küçük bir tavaya alın.  
Biraz rengi dönene kadar kavurun.  
Fesleğenleri, Sarımsak, tuz, fıstık ve rendelediğiniz parmesanı rondoda çekin.  
Daha sonra rondonun kenarındakileri saptulayla sıyırın.  
İnce ince akıtarak, zeytinyağını ekleyin.  
Cam bir kavanoza koyun.  
İhtiyacınız olduğu müddetçe kullanın.

