



PESTO SOS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 diş sarımsak
2 demet fesleğen
100 gr çam fıstığı
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
1 su bardağı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Öncelikle çam fıstıkları yağsız tavada kokusu çıkana kadar kavurun ve kenara alın. Yaprakları ayıklanıp yıkanan fesleğenler iyice kurulandıktan sonra ince ince kıyın. Parmesan peyniri rendeleyin. Tuz, sarımsak, kavurulmuş fıstık ve fesleğen blender ile püre haline getirin. Rendelenmiş parmesan ve zeytinyağı da eklenerek kıvamlandırın. Sosu haşladığınız makarnanın üzerine döküp karıştırın.

