



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOS

400 gr fesleyen
300 gr permesan
75 gr çam fıstığı
150 gr ceviz içi
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
10 diş sarımsak

Çam fıstıklarını ve ceviz içlerini yağsız tavada çam fıstıkları hafif kahverengileşene kadar karıştırarak kavurun (yaklaşık 10-15 dakika). Soğumaları için bir kenara ayırın.

Sarımsakları ince ince doğrayıp üzerine bir tatlı kaşığı tuzu serpin ve bir çatal yardımıyla ezerek macun kıvamına getirin.

Ezilmiş sarımsak ve fesleğen yapraklarını bir mutfak robotunun haznesine atıp macun kıvamına gelene kadar çalıştırın.

Ardından sıvıyağı ekleyip tekrar çalıştırın.

Sonra sırasıyla rendelenmiş Parmesan peynirini ve kavrulmuş fıstık ve ceviz içini ekleyip tamamıyla karışana kadar çalıştırın.
