



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU LEZİTA KANAT

- 1 paket Lezita Uçsuz Kanat
- 1 demet taze fesleğen
- 4-5 dal maydanoz
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Kanatları yağlanmış yanmaz bir tavada her iki yüzü de kızarıncaya kadar pişirin. Pişirme esnasında tuz serpin. Pesto sosu hazırlamak için mutfak robotunuzun doğrayıcı kabına fesleğen, maydanoz, peynir, fıstık, sarımsak, tuz ve zeytinyağını koyup sos kıvamını alana kadar hızlı devirde çekin. Hazırladığınız pesto sosundan servis tabaklarına 1-2 kaşık kadar yayıp üzerine pişirdiğiniz Lezita kanatları yerleştirin. Arzuya göre üzerlerine biraz pul biber serpip sıcak servis yapın.

[ML® Soslu Kanat için tıklayın](#)

[ML® Soslu Kanat \(görsel\)](#)

