



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PESTO SOSLU MAKARNA

- 1 paket makarna (erişte)
- ½ fincan ceviz
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı taze fesleğen yaprakları
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı taze rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Dolmalık fıstıkları tereyağında hafif kavurup soğumaya bırakın.  
Fesleğen, sarımsak, peynir, tuz, fıstık ve sana yağının yarısını mutfak robotun da püre haline getirin.  
Kalan tereyağını azar azar ekleyip karıştırın.  
Makarnayı kaynayan tuzlu suya atarak yumuşayınca kadar pişirip süzün ve tekrar tencereye alın.  
Sosu ekleyerek iyice karıştırın ve kapağını kapatıp birkaç dakika beklettikten sonra servis yapın.

---