



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU MAKARNA

Malzemeler;

1 paket lüle makarna

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık(cevizde olur)

4-5 yemek kaşığı zeytinyağ

1 çay bardağı rende kaşar peyniri

1 kibrit kutusu kadar beyaz peynir

1-2 çorba kaşığı su

1 demet maydanoz

5 dal taze nane

5 diş sarımsak

tuz

karabiber

Yapılışı;

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün.Maydanoz ve naneyi yıkayın.Sarımsakları soyun.Beyaz peyniride çatalla ufalayın. Robota naneyi, maydanozları, dolmalık fıstıkları yada cevizi, zeytinyağını, sarımsakları, karabiberi, tuzu ilave edip hepsini ezin.Sosu derin bir kaseye alın.Kaşar peynirini ve beyaz peyniride ilave edip 1-2 kaşık suyla sosa koyun.Hepsini birbirine yedirinceye kadar karıştırın.

Makarnayı tencereye alın ve sosu üstüne dökün.Hepsini harmanlayın.Sıcak servis yapın.

Afiyet olsun.