



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU MAKARNA

Ebru Omurcalı

1 paket makarna (kalem veya spagetti makarna)

Pesto sos için:

1,5 demet fesleğen

4 diş sarımsak

1 su bardağı sızma zeytinyağı

Yarım çay bardağı dolmalık fıstık

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

2-3 dilim parmesan peyniri veya pecorino peyniri

Yarım çay bardağı dolmalık fıstık

Kıyılmış maydanoz

Makarnayı kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayıp süzün ve kenara alın. Pesto sos için karıştırma kabını buz dolu bir kase nin içine yerleştirin. Fesleğen, sarımsak, zeytinyağı ve yarım çay bardağı dolmalık fıstığı karıştırma kabının içine koyup, pürüzsüz bir kıvam alana dek blenderden geçirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Makarna ekleyip harmanlayın. Dolmalık fıstığı yapışmaz yüzeyli tavaya alıp, altın rengi olana dek kavurun. Makarnayı servis tabağına alın. Üzerine dolmalık fıstık ve maydanoz serpin. Parmesan dilimleri yerleştirip servis yapın.

