



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTOLU MAKARNA

<https://cook.com.tr>

Klasik Beyaz Peynir 100 Gram
Riviera Zeytinyağı 1 Fincan
Deniz Tuzu 1 Adet
Kekik 1 Çay Kaşığı
Kelebek Makarna 500 Gram
Feslegen 1 Demet
Ceviz 50 Gram
Roka 1 Demet
Sarımsak 2 Diş
Labne Peynir 100 Gram
Pastörize Süt 1 Fincan
Tane Karabiber 1 Çay Kaşığı
Üzüm Pekmezi 1 Çorba Kaşığı

Önce taze feslegen ve rokalari yıkayıp, sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik, beyaz peynir ve pekmez ve cevizle karıştırıp mutfak rondosunde iyice ezilip krema halini alana kadar karıştırın. Diğer tarafta makarnalari tuzlu suda haslayıp süzdürün. Servis tabagina alıp üzerine taze pestoyu gezdirip servis edin.