PESTO SOSLU MAKARNA

1 paket penne makarna (Burgu ya da kalem makarna da kullanabilirsiniz.)
Pesto sos için;
12-15 yaprak taze fesleğen
1/2 demet maydanoz
3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
4-5 diş sarımsak
1 fincan zeytinyağı
Makarnanın haşlama suyundan 1 su bardağı kadar
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1/2 bardak parmesan peyniri (Mihalıç, izmir tulumu ya da eski kaşar peyniri de kullanabilirsiniz.)
1 su bardağı makarnanın haşlama suyu

Yapılışı:
Pesto sosu yapmak için; saplarmdan ayrılmış taze fesleğen yaprakları ve ayıklanmış maydanozu mutfak robotuna koyun. Üzerine ayıklanmış sarımsaklar ve dolmalık fıstığı ekleyin. Robotu aralıklarla çalıştırıp malzemeleri püre haline getirin. Kapağını açarak zeytinyağı, tuz ve karabiberi ekleyip robotu tekrar çalıştırın. Son olarak, peyniri de ilave edip malzemeler iyice karışıncaya kadar çekin. Diğer taraftan, büyük bir tencereye 18-20 su bardağı su koyup içine 4 çay kaşığı tuz atın. Su kaynamaya başlayınca makarnayı tencereye aktarın. Sık sık karıştırarak 10-12 dakika kadar haşlayın. Haşlama suyundan 1 su bardağı kadar ayırıp makarnayı süzün. Robotta püre haline getirdiğiniz malzemeleri orta boy bir tavaya koyun. Üzerine ayırdığınız makarna suyunu aktarıp orta ısılı ateşte karıştırarak kaynatın. Sos kaynamaya başlar başlamaz ocaktan alın. Süzülen makarnayı tekrar aynı tencereye aktarın ve ocaktan aldığınız sosu makarnanın üzerine ilave edip karıştırın. Makarnayı ılık olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:32826 • adı:Pesto soslu makarna • gönderen:taze • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:37