



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU MAKARNA

6 kişilik malzemeler:

1 paket lüle makarna

1 demet maydanoz

Yarım demet dereotu

6-7 dal taze nane

6 diş sarımsak

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

5 çorba kaşığı zeytinyağı

3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

1 kibrit kutusu kadar beyazpeynir

1-2 çorba kaşığı su

1 tutam karabiber

Tuz

1. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Maydanoz, dereotu ve naneyi temizleyip kıyın. Sarımsakları soyup ezin. Beyazpeyniri ufalayın.

2. Maydanoz, dereotu, nane, dolmalık fıstık, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve karabiberi robotta ezip derin bir kaba alın. Beyazpeynir, kaşarpeyniri ve 1-2 kaşık suyu ilave edin. Çatalla ezerek malzemeleri birbirine yedirinceye kadar karıştırın.

3. Makarnayı tencereye alıp hazırladığınız pesto sosunu ekleyerek harmanlayın. Sıcak servis yapın.