



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU MAKARNA

- 1 paket kalın spagetti makarna
- 2 dal taze fesleğen
- 2 dal taze nane
- 1 çay bardağı çekilmiş badem
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 çay bardağı dolmalık fıstık
- 7 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Sarımsakları soyun. Fesleğen ve nane yapraklarını temizleyip robota alın. Zeytinyağı, badem, rendelenmiş limon kabuğu, dolmalık fıstık, sarımsak, tuz ve peyniri ilave edip püre haline getirin. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Pesto sosunu ekleyip hızlı bir şekilde harmanlayın. Makarnayı ayırdığınız irice rendelenmiş kaşar peynirle süsleyebilirsiniz.