



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU PENNE

Makarna İçin:

1 paket penne makarna

60-70 ml Süt Kreması

Pesto Sos İçin:

1 demet roka

3 yemek kaşığı margarin

2-3 diş sarmısak

1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

2 yemek kaşığı ceviz

Yarım su bardağı parmesan peyniri veya eski kaşar rendesi (Arzuya göre)

Tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

2 litre suyu tencereye koyup bir tatlı kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyin. Su kaynamaya başladığında makarnaları ekleyip diri kıvamda(hamurlaşmasına) izin vermeden pişirin. Piştiğinde bir tel süzgeçten geçirip üstüne bir bardak soğuk su dkn.

Makarnaların pişme aşamasında pesto sosu hazırlayın.

Dolmalık fıstıkları, margarini ve cevizi teflon tavaya koyup kısık ateşte hafifçe kavurun.

Rokaları yıkayıp kurulayın.

Tüm pesto sos malzemesini rondoya alıp malzemeler özleşene kadar çalıştırın. Sosunuz hazır. Eğer sosu daha fazla malzeme ile yaparsanız kapaklı bir kaptaki buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz. Pişen makarnayı tencereye yeniden alıp ocağa alın ve süt kremasını ekleyin. 1-2 karıştırıp makarnanın süt kremasını çekmesini sağlayın. Ocağın altını kapatıp pesto sosunu da ilave edin. İyice karışmasını sağladıktan sonra ılık olarak servis edin.