



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU PENNE

1 paket penne makarna
50 gram taze fesleğen
100 gram parmesan peyniri
15 gram çam fıstığı
1 diş sarımsak
100 ml zeytinyağı
Tuz

Fesleğen yaprakları tek tek ayrılır ve bol suda yıkanır. Kağıt havlu yardımıyla fesleğenler kurulanır. Parmesan peyniri ve sarımsağı rendeledikten sonra çam fıstığı ve taze fesleğen yapraklarıyla birlikte mutfak robotunda pürüzsüz kıvam alana kadar ezilir. Karışımın içine azar azar zeytinyağı eklenir ve kıvam alması sağlanır. Derin bir tencere içerisinde su ve tuz eklenip kaynayınca makarna haşlanmaya başlanır. Ortalama 8 - 10 dakika haşlanan makarna süzülür. Süzülürken suyundan 1 su bardağı kenara ayrılır. Hazırlanan pesto sos tencereye alınır ve içine bi kaç kaşık haşlama suyundan ilave edilir. Üzerine makarnalar eklenir ve sıcak servis edilir.

