



PESTO SOSLU PİRZOLA

1 kg pirzola
Zeytinyağı
Şam fıstığı
Taze fesleğen
Sarımsak
Değirmen karabiber
Kaya tuzu

Pirzoları karabiber-tuzda yarım saat kadar bekletelim. Bir tavada sarımsak ve zeytinyağını çevirelim üzerine havanda dövduğümüz şam fıstığı ve fesleğenleri ekliyoruz. 1-2 dakika kadar kavurduktan sonra kenara alalım. Pirzoları çelik yağlı kızgın tavada pişirdikten sonra sıcak sos ve arzuya bağlı püre ile servis edebilirsiniz.

