



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU SEBZELİ MAKARNA

75 Gr Sana Klasik
1 Adet yeşil soğan
1 Paket kelebek makarna
1 Kutu krema
1 Adet kırmızı biber
1 Adet yeşil biber
3 Yemek Kaşığı pesto sos
1,5 Litre su

Biberleri ve soğanları küp küp doğrayıp yağsız tavada 25 gram Sana klasik margarin ile biraz tuz ekleyerek kavurun. Bir paket makarnayı 1,5 litre suda, orta ateşte pişirin. Büyükçe bir cezveye bir paket kremayı ve üç kaşık pesto sosu karıştırıp bağlayın. Orta ateşte pişirin. Boza kıvamından biraz sıvı olunca ateşten alın. Tabağa makarna ve sebzeleri koyduktan sonra pesto sosunu sıcak halde makarnanın üzerine dökün.
