



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PESTO SOSLU SPAGETTİ

1 su bardağı pesto sos  
1/2 paket spagetti  
10-12 adet kiraz domates  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Üzeri İçin:

3-4 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Spagettiye derin bir tencereye alıp tuz eklediğiniz bol suda üzerinde yazan süre kadar haşlayın. Derin bir tavada zeytinyağını ısıtın ve sarımsakları bütün olarak ekleyip 1-2 dakika soteleyin. Domateslerin üzerine 1-2 çizik atıp tavaya ekleyin ve yumuşayana kadar soteleyin.

Pişen spagettiye süzüp pesto sos ile harmanlayın. Servis tabaklarına alıp üzerine sotelenmiş domates ekleyin. Üzerine rendelenmiş parmesan serpiştirip servis yapın.

