



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PESTO SOSLU VE SEMİZOTLU MAKARNA

1 paket tortiglioni makarna  
Yarım demet semizotu  
4-5 dal dereotu  
4 yemek kaşığı pesto sos  
Yarım su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber

Makarnayı tuz eklenmiş kaynar suda 10-13 dakika haşlayın ve suyundan yarım su bardağı kadarını kenara ayırıp süzün. Pesto sosunu tavaya alıp hafifçe ısıtın. Makarnayı haşladığınız suyu yavaşça ekleyip karıştırın. Haşlanmış makarnayı ilave edin. Makarna, sosu iyice çektikten sonra servis tabaklarına pay edin. Üzerine rendelenmiş eski kaşar peyniri, semizotu yaprakları ve dereotunu ekleyip harmanlayın. Sıcak olarak servis yapın.

