



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSU

2 demet taze fesleğen
150 gram parmesan peyniri
100 gram dolmalık fıstık
2 su bardağı zeytinyağı
4-5 diş sarımsak
Tuz

Fesleğen yapraklarını dallarından koparıp güzelce yıkayın.

Suları süzölen fesleğenleri ince ince kıyın.

Fıstıkları 2-3 dakika kadar tavada kavurun.

Parmesani ince ince rendeleyin.

Sarımsakları ezin.

Parmesan hariç tüm malzemeyi mümkünse havanda ezin, mümkün değilse mutfak robotundan iyice kaynaşana ve püre haline gelene kadar robottan geçirin.

Karışımaya parmesanı ve zeytinyağını azar azar ekleyerek karıştırmayı sürdürün.

Tüm malzeme homojenleştiğinde sosunuz hazırdır.

Ağız sıkıca kapalı bir kavanozda buzdolabında saklayabilirsiniz.

