



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PESTO SOSU

- 2 su bardağı taze fesleğen yaprağı
- Çeyrek su bardağı kavrulmuş tuzsuz ayçiçeği çekirdeği
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı öğütülmüş keten tohumu
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 diş sarımsak
- 3/4 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 3/4 su bardağı zeytinyağı

Fesleğen, ay çekirdeği, parmesan, keten tohumu, limon kabuğu rendesi ve suyu, sarımsak, tuz ve karabiberi mutfak robotuna koyun.

Yaklaşık 10 dakika boyunca, ince çekilmiş kıvama gelene kadar karıştırın.

Karıştırma sırasında, yavaş yavaş zeytinyağını ekleyin ve pürüzsüz olana kadar yaklaşık 1 dakika çırpın.

Pestoyu hava geçirmez bir kaba aktarın ve buzdolabında 5 güne kadar saklayın.

Kullanmadan önce 5 dakika oda sıcaklığında bekletin ve karıştırın.

