



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSU

Bir demetin üçte biri kadar fesleğen
5 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 - 3 diş sarımsak
5 yemek kaşığı çam fıstığı
1 su bardağı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

İlk olarak fesleğenleri güzelce yıkadıktan sonra kurulayın.
Çam fıstıklarını tavaya alın ve kavurun.
Ardından bütün malzemeleri blender'dan geçirin.
Bütün malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra sosunu bir cam kavanoza aktarın.
Pesto sosunuzu 1 hafta kadar buzdolabında muhafaza edebilirsiniz.

