



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSU

6 diş sarımsak
Deniz tuzu
100 gram çam fıstığı
100 gram parmesan peyniri
Karabiber
2 su bardağı zeytinyağı
2 demet fesleğen
4 çay kaşığı tuz

Pesto sosu tarifi için önce fesleğeni yıkayıp yaprağı dallarından ayırın. Yaprakları kurulamayı unutmayın.

Parmesan peynirini rendeleyin.

Fıstığı karamel rengine gelinceye kadar ateşte kavurduktan sonra soğuması için bekletin.

Zeytinyağı, sarımsak, tuz, biber, fesleğen, fıstık ve parmesan peynirini önce karıştırın. Sonra blenderdan geçirin.

Pesto sosunuz yemekler ve salatalar için hazır.

Not: Pesto sosunu makarna, pizza, kanepeler, salata ve ızgaralarda kullanabilirsiniz.

