



## PESTO SOS

1 küçük paket (20 gr.) taze fesleğen ya da bir demet taze fesleğen yaprağı  
İçine 20 gr. dolmalık fıstık (1 paket)  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

Hepsini robotta çekiyoruz. Şahane bir pesto sos elde ettik. Zeytinyağını fazladan eklersek akışkan bir kıvamı olur. Aksi halde kızarmış ekmeğin üzerine sürülebilecek koyu bir kıvamda sos elde edip kavanoza koyabiliriz.

Not: Pesto sosu yaparken, fesleğen yaprakları kuru olursa, sosunuz daha az yağlı ve kıvamı daha güzel olur.

