



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PESTO SOSU

30 yaprak fesleğen
15 gr rendelenmiş parmesan peyniri
20 gr dolmalık fıstık
1-2 diş sarımsak
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tutam tuz

Fesleğen yapraklarını yıkayıp kurulayın. Dolmalık fıstığı 180 derece fırında 1-2 dakika pembeleştirdikten sonra fesleğen yaprakları, sarımsak ve bir tutam tuzla havanda ezin. Ezme işlemi sırasında azar azar parmesan peynirinden ilave edip ezmeye devam edin. Sos kıvamına geldikten sonra ayrı bir kaba alıp zeytinyağı ilave edip karıştırın. Krema kıvamına geldiğinde pesto sos hazır olmuş olacak. Pesto sosu tatlandırmak için 1 çay kaşığı tereyağı ya da 1 çay kaşığı haşlanmış makarna suyundan ilave edebilirsiniz.