



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTOLU MAKARNA

Malzeme

- 150 g roka
- 50 g çam fıstığı
- 75 g (5 çorba kaşığı)
- Zeytinyağı
- 65 g (1 su bardağı) parmesan veya kaşar peyniri rendesi
- 500 g hazır makarna
- Tuz, karabiber
- 75 g (5 çorba kaşığı) Sana
- 1 çorba kaşığı konkâse domates

Hazırlanışı

Ön hazırlık olarak rokalari ayıklayıp yıkadıktan sonra süzdürün.

Sosu hazırlamak için roka, çam fıstığı, zeytinyağı ve rendelenmiş parmesan peynirini blendera koyup, karışımı püre haline getirin. Eğer sos akıcı olmazsa birkaç kaşık su ilave edip, tekrar karıştırın. Bir tencereye en az 3 litre (12 su bardağı) su koyun. Tuzu ve ayçiçek yağını ekleyin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Su kaynayınca makarnaları tencereye koyun ve 10-12 dakika, tahta bir kaşıkla veya iki dişli bir çatalla ara sıra karıştırarak haşlayın. Makarnalar hafif diri kalacak biçimde pişince bir süzgece aktararak süzün. 75 g (5 çorba kaşığı) Sana'yı bir tencerede ağır ateşte eritin. Yağ eriyince haşlanmış makarnaları ilave edin.

Haşlanmış ve Sana lanmış makarnaların içine pesto sosunu dökerek iyice harmanlayın. Önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Üzerine konkâse domatesiyle servis yapın.