



## PESTOLU SPAGHETTİ

<https://www.makarna.org.tr>

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
3 demet taze fesleğen  
2 diş sarımsak  
Tuz, karabiber  
6 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 paket spaghetti makarna

Fıstıkları yağsız tavada, pembeleşinceye kadar kavurun. Fesleğen yapraklarını yıkayın, havlu ile suyunu alın. Sarımsağı soyun ve hepsini ince ince kıyın. Fesleğen, sarımsak, tuz ve dolmalık fıstıkları mikser ile püre haline getirerek pestoyu hazırlayın. Rendelenmiş kaşar peynirini ve yağı katıp karıştırın. Daha sonra karabiber ile tatlandırın. Makarnayı tuzlu suda haşlayın ve pesto ile karıştırıp servis yapın.

