



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ PESTO SOSLU MAKARNA

Danilo Zanna

4-5 top fettucini makarna

Zemin için:

100 g Pınar Labne

1-2 çorba kaşığı krema

Tuz

Pesto Sos için:

3-4 adet ıspanak yaprağı

Bir tutam maydanoz

2 avuç kıyılmış badem

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı zeytinyağı

ıspanak yapraklarını tuz ile havanda ezin. Maydanoz yapraklarını havana ekleyin ve ezmeye devam edin. Önce bademleri sonra sarımsağı ekleyin ve zeytinyağı ilave edin. Daha sonra tavada pesto sosu hafifçe çevirin. Haşlayıp süzdüğünüz makarnaya sosu döküp iyice harmanlayın.

Bir tencerede Pınar Labne'yi ve kremayı bir tutam tuz ekleyerek yavaş yavaş eritin. Eriyen labneli karışımı bir tabağa dökün. Ortasına rulo halinde makarnayı koyup, servise hazır edebilirsiniz.

