



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKALI PESTO SOS

150 gr roka (sadece yapraklı kısmı, ince kıyılmış)
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı çam fıstığı
5 çorba kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)
8 çorba kaşığı zeytinyağı

Roka, sarımsak, çam fıstığı, parmesan peynirini ince ekmek kırıntısı görünüm alıncaya kadar 2-3 dak. robottan geçirin. Yavaş yavaş zeytinyağını akıtıp püre kıvamına gelinceye kadar robotu çalıştırmaya devam edin. Servis kaselerine boşaltın 5 dak. dinlendirip servis edin.

