



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pesto Soslu Makarna



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (tercihen spagetti veya penne)
- 2 su bardağı taze fesleğen yaprağı
- 2 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1/3 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1/3 su bardağı çam fıstığı veya ceviz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı limon suyu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın.

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

2. Pesto sosunu hazırlayın.

- Fesleğen yapraklarını, sarımsağı, çam fıstığını (veya cevizi) ve tuzu mutfak robotuna alın.
- Malzemeler püre haline gelene kadar çekin.
- Ardından yavaş yavaş zeytinyağını ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- Son olarak parmesan peynirini ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

3. Makarnayı sosla buluşturun.

- Haşlanmış makarnayı geniş bir kaba alın ve üzerine pesto sosunu ekleyin.
- Sosun her yere eşit dağılması için güzelce karıştırın.

4. Servis yapın.



- Üzerine ekstra parmesan peyniri ve birkaç fesleğen yaprağı ekleyerek sıcak servis edin.

☐ **Püf Noktası:** Daha lezzetli bir sonuç için makarnayı haşladıktan sonra 2 yemek kaşığı haşlama suyunu sosun içine ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı