

# Pesto Sos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 11/10

Fesleğen, çam fıstığı parmesan ve zeytinyağıyla hazırlanan klasik yeşil sos.

## Malzemeler

- 2 demet Taze fesleğen
- 3 yemek kaşığı Çam fıstığı
- 50 gr Parmesan peyniri
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Fesleğen yapraklarını iyice kurutun.
2. Çam fıstığı parmesan ve sarımsağı robota alın.
3. Fesleğen, limon suyu ve tuzu ekleyip çekmeye başlayın.
4. Zeytinyağına akıtarak yoğun pesto kıvamına ulaştırın.

### PÜF NOKTASI

Fesleğeni yıkadıktan sonra tamamen kurutun; ısıyla yaprak sosun rengini açar ve kıvamını artırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Makarna, sandviç veya ızgara sebzeyle kullanın.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş