

Pesto Sos

Malzemeler

1 demet feslegen

4 dis sarimsak

1/2 su b. cam fistigi

1/2 su b. sizma zeytinyagi

Taze cekilmis karabiber

Tuz

Yapilisi

Feslegen yapraklarini iyice yıkayin ve guzelce kurulayin.

Sarimsaklarin kabugunu soyun feslegen yapraklari ve cam fistiklarini mutfak robotunda pure haline gelene kadar cekin.

Robotun kapagini acip cok az zeytinyagi ekleyin ve tekrar kapagi kapatip calistirin.

Bu islemi zeytinyagi bitene kadar 4 kez uygulayin.

Tuz ve taze cekilmis karabiberle tatlandirdiktan sonra servis edin.