

Fesleğenli Pesto

Malzemeler :

ZEYTİNYAĞI	500 GR	2 DİŞ SARIMSAK	
FESLEĞEN YAPRAĞI	200 GR	BİR LİMON SUYU	
ÇAM FISTIĞI	100 GR	PARMESAN RÂPÉ	150 GR
TUZ, BİBER			

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Rendelenmiş Parmesan Diş sarımsak Tuz Biber Çam fıstığı	150 gr 2 — — 100 gr	Hazneye yerleştirin	—	3500 devir/dk.	20 sn	Açık	
2	Zeytinyağı Limon suyu	500 ml 1	Hazneye yerleştirin	—	3500 devir/dk.	15 sn	Kapalı	
3	Fesleğen yaprağı	200 gr	Ekleme	—	Turbo	10-15 saniye		Hazırladığınız karışıma eklemekten önce fesleğen yapraklarını yıkayıp kurulayın.
4				—				Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Kekiğin vereceği tadı zenginleştirmek için fesleğenin türünü değiştirebilirsiniz (koyu, opak, vs.) Karışıma fesleğen ekledikten sonra 4500 devir/dk ile yüksek impulsiyonda pesto elde edebilir veya sadece bir-iki impulsiyon ile daha brüt bir pesto elde edebilirsiniz. Hazırlanan karışıma fesleğen eklenmesi uzun süre sürekli belirgin olacak olan yeşil klorofil elde etmemize izin verir.