

## بيستو الريحان الحلو

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
المكونات:

- 1 ½ كوب من ورق الريحان
- ½ كوب من الصنوبر
- 2 من فصوص الثوم
- 2 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 2 ملاعق كبيرة من العسل
- ½ ملعقة صغيرة من بشر الليمون
- من ¼ الى ½ ملعقة صغيرة من الملح
- رشّة من الملح و الفلفل

الخطوات:

1. نضع الريحان، الصنوبر، و الثوم في محضر طعام صغير. نخفق حتى يصبح مفروم.
2. نضيف المتبقي من المكونات ونستخدم الكهية النقل من زيت الزيتون و الملح. ونخفق حتى يصبح أملس.
3. نتذوق و نضيف المزيد من الملح أو الزيت إذا كان يحتاج.
4. نخزنه في إناء في الثلاجة لمدة تصل الى أسبوع. سيصبح لون الجزء العلوي غامق، ولكن لا يزال تناوله مقبولاً.