

## صلصة البيستو بالبازلاء والأفوكادو

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

المكونات:

- ¼ كوب من الصنوبر
- ½ كوب من الريحان الطازج
- ½ أفوكادو
- ½ كوب من البسلة المهلجنة, مذابة
- 1 فص من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 1 - 2 ملعقة كبيرة من الخميرة الغذائية (أو جبن البارميزان المبشور)
- ½ ملعقة صغيرة من الملح

- 8/1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

الخطوات:

1. يتم تجهيز كل المكونات وإضافتها الي الخلاط أو محضر الطعام. ونخلط حتي يصبح المزيج أملس. نتذوق المزيج ونضيف التوابل حسب الذوق.
2. يتم حفظه في إناء محكم الإغلاق لمدة 3 أيام.
3. يقدم مع الخضروات النيئة, البيتزا المحمصنة, و المقرمشات.