



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ÇITIR PARMESANLI TORTELLİNİ

Malzeme:

15 adet hazır tortellini

100 gram krema

50 gram porçini mantarı

4 adet kiraz domates

4 çorba kaşığı parmesan peyniri

Tuz, karabiber

Süslemek için :

Taze nane yaprağı

Çıtır parmesan için 18 cm'lik yapışmaz yüzeyli tavayı parmesan peyniri ile kaplayın. Tavayı kısık ateşe yerleştirip ağır ağır kızarmasını sağlayın. Kızaran peyniri sıcakken bir kase nin tersine oturtun. Sertleşmesi için soğumasını bekleyin. Diğer tarafta tortelliniyi bol kaynar suda haşlayıp süzün. Porçini mantarlarını ince ince dilimleyin. Başka bir tavada krema, porçini mantarı ve kiraz domatesleri karıştırın. Krema kaynayıp domatesler yumuşayınca tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Son olarak süzölmüş tortellinileri tavaya ekleyin. Kremalı karışımın tortellinilerle özleşmesi için iyice karıştırın. Kremalı tortellinileri çıtır parmesan kasesine alın. Çıtır parmesan kasesindeki tortellinilerin üzerini taze nane yaprağı ile süsleyin. Çıtır parmesanlı tortellinileri servis tabağına alın. Bekletmeden servis yapın.



Fotoğraf "mavi turna" tarafından gönderildi. 02.10.2016