



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESMER LİNGUİNE

1 çorba kaşığı tereyağı
30 gram porcini mantarı
Yarım közlenmiş kırmızı biber
120 gram haşlanmış siyah linguine
Krema
Tuz
Karabiber
Roka

Tereyağını tavada eritip, ince kesilmiş mantar ve közlenmiş kırmızı dolmalık biberi ekleyin. Hafifçe soteleyin. Karışıma kremayı ilave edin. Bir dakika sonra, haşlanmış siyah linguine'leri ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Roka yapraklarıyla süsleyip, servis yapın.

Not: Linguine, bir çeşit İtalyan makarnasıdır. Büyük market ve şarküterilerin makarna reyonlarında bulabilirsiniz.