



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREMALI MANTAR SOSLU TAGLIATELLE

3 yemek kaşığı margarin
1 diş ince kıyılmış sarımsak
4 adet ince kıyılmış taze soğan
300 gr yumurtalı tagliatelle
300 gr kültür mantarı
1/2 bardak krema
3 yemek kaşığı rende parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede bolca tuzladığınız suyu kaynatın.

Mantarları yıkayıp iyice kurulayın. Saplarını koparıp atın ve gövdeleri dilimleyin.

Büyükçe bir tavada margarini orta ateşte eritin. Köpüklenince sarımsağı ekleyin ve 1-2 dakika yakmadan kavurun. Taze soğanı ekleyin ve 5 dakika soteleyin. Mantarları ekleyin. Ocağın ısısını orta-yükseğe getirerek mantarları 5 dakika soteleyin.

Kremayı ekleyin. Kaynamasına müsaade etmeden şöyle bir karıştırıp ateşten alın. Tadına bakarak tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Paketin üzerindeki süreye göre makarnayı kaynattığınız suda al dente haşlayın. Kaynama suyundan 1 kepçe kadar kenara ayırdıktan sonra makarnayı süzün ve tencereye aktarın. Üzerine sosu dökün. Ayırdığınız haşlama suyunu ekleyin ve karıştırın. Makarnayı tabaklara paylaşırın ve bol miktarla parmesan rendesi serpin.