



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR SOSLU TAGLIATTELLE

<https://yemek.name>

1 paket tagliatelle makarna
7-8 adet mantar
10 adet arpacık soğan
1 paket krema
Tuz
Karabiber
Nane

Arpacık soğanları soyun, her birini dörde bölün.
Zeytinyağı koyduğunuz tencerede soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.
Mantarları 2-3 mm kalınlığında doğrayın ve tencereye ekleyin.
Mantarlar suyunu çekmeye yakın kremayı, tuz ve karabiberi ekleyin, bir taşım kaynatın.
Tuzlu ve zeytinyağlı suda haşladığınız makarnaları süzün.
Sosu hazırladığınız tencereye süzölmüş makarnaları ekleyerek 2 dakika daha pişirin.

