



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI MANTARLI TORTELLİNİ

1 paket tortellini makarna  
400 gram kültür mantarı  
2 yemek kaşığı Knor ızgara harcı  
1 paket krema  
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

### Hazırlanışı

Mantarları saplarından ayırmadan ince ince doğrayın, tavada önce suyunu çekene kadar kavurun. Suyunu çektikten sonra zeytinyağını ekleyin, sürekli karıştırarak mantarları yağda kızartın. Kızaran mantarların üzerine Knor Izgara Harcını ekleyin, karıştırın. Son olarak kremayı bu karışımın üzerine ekleyin ve krema fokurdamaya başladığında altını kapatın. Tabaklara önce haşlanmış makarnayı üzerine de hazırlamış olduğunuz sosu dökerek karabiber eşliğinde servis edin.