



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI TORTELLİNİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
10 Adet mantar
1 Adet Tortellini makarna
1 Çay Kaşığı nane
1 Bardak bezelye
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Bardak krema
2 Çay Kaşığı tuz

Makarnayı sana margarin ilave edilmiş bol suda ve geniş bir kapta dağılmayacak şekilde haşlıyoruz (yaklaşık 15. dk.) Makarna haşlanırken mantarları ve salamları dilimliyoruz. Geniş bir teflon tavaya sıvıyağ koyarak mantarları ve sarımsakları soteliyoruz, mantar suyunu çekince dilimlediğimiz salamları tavaya ekliyoruz ve 2-3 dk. karıştırarak pişiriyoruz. Son olarak kremayı ekliyor ve 5-6 dakika kaynatıyoruz. Tortelliniyi süzerek servis tabağına alıyoruz ve üzerine sosunu ekleyerek servis yapıyoruz. İsteğe göre baharat ve nane yaprakları da eklenebilir.

Not: Sosunuz koyu kıvamlı olsun isterseniz 1 yemek kaşığı un ekleyebilirsiniz.