



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTELLİNİLİ KUZU GÜVEÇ

www.miele.com.tr

500 gr. kuzu kuşbaşı
125 gr. Roka
100 gr. Jambon
300 ml Krema
400 gr. Krema (Schmand)
Tuz
Karabiber
800 gr. taze Tortellini
300 gr. Cherry domates, bölünmüş
4 yemek kaşığı Çam fıstığı, kavrulmuş
50 gr. Parmesan, yeni rendelenmiş
50 gr. Emmentaler, rendelenmiş

Rokayı yıkayın, sularının akmasını bekleyin ve jambonla birlikte ince ince doğrayın ve krema ile karıştırın, tuz ve karabiber ekleyin.

Tortellini'yi yarım domatesleri, roka ve kuşbaşı eti ile karıştırın ve yağlanmış bir sufle kalıbına koyun ve üstüne sosunu dökün.

Çam fıstıkları ve peyniri serpin. Altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.