



## 3 RENKLİ TORTELLİNİ

600 gr tortellini  
200 gr krem peynir  
4 yemek kaşığı tereyağı  
7 adet orta boy mantar  
1 tutam taze nane  
Tuz  
Su

Bir tencereye su konulup kaynatılır ve tortellini ilave edilerek 8 dk. Kaynatıldıktan sonra süzülür. Ayrı bir tavada tereyağ eritilip ince doğranmış mantar kavrulur ve krem peynir tuz ilave edilerek karıştırılır. Bu karışıma tortellini ilave edilerek 2 dk. Kadar sotelenir ve servis tabağına alınarak taze nane yaprakları ile süslenir.

