



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CASERECCIA KUŞKONMAZ

Mehmet Soykan

?

125 gr casereccia ?

4 adet porçini mantar

2 adet kuşkonmaz ?

4 yaprak fesleğen ?

1 yemek kaşığı parmesan ?

3 adet cherry domates ?

5 adet kuru domates ?

2 yemek kaşığı krema ?

Bir tutam tuz ?

Yarım çay kaşığı karabiber ?

4 diş sarımsak ?

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Makarnayı 10 dakika haşlayarak hazır hale getirin. Tavadaki kızdırdığınız zeytinyağına sarımsak koyun. Sarımsaklar zeytinyağına aromasını verdikten sonra tavadan alın. Devamında kuşkonmaz, kuru domates, porçini mantar, cherry domates, krema, domates sos ekleyin. Sos hazır hale getirildikten sonra haşladığınız makarnayı ekleyin. Tereyağı ile kıvam verildikten sonra tabağına alın, üzerine parmesan ve fesleğen ekleyin.