



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE SOSİSLİ TORTELLİNİ

Malzeme:

250 gr İspanaklı tortellini

30 gr Teremyağ

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 su bardağı krema

5-6 adet ceviz

2 diş sarımsak

2 dal maydanoz

2 dal frenk soğanı

1 kase dilimlenmiş sosis

Tuz, karabiber

Tortellinileri kaynayan suyun içine atıp 7-8 dakika kadar haşladıktan sonra süzün. Maydanoz ve frenk soğanlarını temizleyip kıyın. Sarımsakları soyup 1 çay kaşığı tuz ile havanda ezin. Genişçe bir tavada zeytinyağı ve Teremyağı'ı ısıtın. Dilimlenmiş sosileri ekleyip kavurun. Ceviz içi, kıyılmış yeşillikler ve havanda ezilmiş sarımsakları ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kremayı ekleyin ve bir taşım kaynatın. Kaynamakta olan sosa haşlanmış tortellinileri ekleyerek 2-3 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Tortelliniyi servis tabaklarına alın. Frenk soğanı ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.
