



## DANA CABANOSİ SOSİS

Pınar Gurme

## DANA CABANOSİ SOSİS

250 G Tagliatelle Makarna  
100 G Krema  
20 G Soya Sosu  
50 G Mantar  
5 Adet Çeri Domates  
Maydanoz  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
20 G Rende Parmesan

Makarnayı tuzlu suda 7 dakika haşlayıp süzün.  
Tencereye doğranmış mantarı ekleyip zeytinyağında kavurun.  
Ardından üzerine soya sosu, krema, haşlanmış makarna ve çeri domatesleri ekleyin.  
Maydanozu ekleyip ocaktan alın.  
Sosisleri döküm tavada arkalı önlü pişirin.  
Birlikte servis edilir.  
En son üzerine rende parmesan ekleyebilirsiniz.

