



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞEN SOSLU ÜÇ RENKLİ TARTOLONİ

- 12 Adet Tartoloni
- 1 Çay Bardağı Krema
- 8 Adet Mantar
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 2 Çay Kaşığı Fesleğen
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

Bir tencereye su koyup kaynatalım. Tartolonileri kaynayan suya atıp 5 dakika haşlayalım, suyunu süzdürelim. Diğer tarafta kırmızı biber ve mantarları doğrayalım. Bir tavada sıvıyağla birlikte 5 dakika soteleyelim. Üzerine krema, fesleğen ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakalım. Haşlanan tartolonileri kaynayan sosun içine atalım. 2-3 dakika daha pişirip servis tabağına alalım. Yeşilliklerle süsleyip servis yapalım.