



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ MANTARLI TORTELLİNİ

6-7 adet iri doğranmış mantar  
2 diş rendelenmiş sarımsak  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı fesleğen  
1 paket makarna

Yağı kızdırıp yüksek ateşte mantarı karıştırarak kavurun. Suyunu biraz bıraktıktan sonra sarımsak ve fesleğeni ilave edin. Kendi suyu ile mantarlar pişene kadar kısık ateşte 10 dakika pişirin. Sos iyice suyunu çekince hazırladığınız makarnaları ekleyin. Sosla birlikte 2 dakika ocakta çevirdikten sonra servis yapın. İsterseniz toz kırmızı biberle süsleyebilirsiniz.

Afiyet...