



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ FETTUCİNİ

Eyüp Sevinç

4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı hindistancevizi
1 paket fettucini
½ çay kaşığı sarımsak tozu
12 dilim pastırma
Tulum peyniri
Krem sos için:
4 su bardağı krema
½ su bardağı tulum peyniri
3 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 çay kaşığı muskat
Tuz
Karabiber

Tulum peynirli sos için;

Tencereye kremayı koyun. Orta dereceli ateşte 30 dakika kaynatın. Krema iyice kaynayıp miktarı yarıya inince gorgonzola peyniri, parmesan peyniri, muskat, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Karıştırma kabına dana bonfileleri koyun. Üzerine sarımsak ve soğan tozu serpin. Teflon tavaya küp küp doğranmış pastırmaları yerleştirin. 10 dakika pişirin. Ayrı bir tavaya sıvıyağ koyup kızdırın. Dana bonfileleri arkalı önlü kızartın. Kızaran dana bonfileleri servis tabağına alın. Üzerine, küp küp doğrayıp pişirdiğiniz pastırmaları yerleştirin. En üzerine ise gorgonzola krem sosunu dökün. Sıcak servis edin.