



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TAGLIATELLİ MANTARLI CEVİZ SOSLU

Malzeme

- 1 paket ıspanaklı tagliatelli makarnası
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- Sosu İçin:
- 4 yemek kaşığı Sana
- 15 adet mantar
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı krema
- 3 adet taze soğan
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Derin bir tencerede 3 litre su kaynatınız.

Kaynadıktan sonra içine tuz ve zeytinyağını koyup, makarnayı ilave edip, 8?10 dakika arası haşlayınız.

Makarna piştikten sonra süzüp, aynı tencerede 2 yemek kaşığı sıvı Sana ile yağlayınız.

Sarımsak ve taze soğanları ayıklayıp, kıyınız.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız.

Mantarları yıkadıktan sonra dörde bölünüz.

Yayvan bir tencerede Sana'yı kızdırıp, sarımsak ve taze soğanları sote ediniz.

Doğranmış mantarları ekleyip, suyunu çekene kadar kavurunuz.

En son çekilmiş ceviz, doğranmış domates, kırmızı pul biber ve tuz ile karabiber ilave edip, bir taşım pişiriniz.

Ateşten aldıktan sonra içine kremayı karıştırınız.

Mantarlı ve cevizli sosu, Sıvı Sana ile yağladığınız makarnaya karıştırıp, servis kabına aldıktan sonra sıcak olarak servis ediniz.