



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM MANTAR SOSLU KEPEKLİ TAGLIATELLE (İTALYA)

4 kişilik
150 gram kestane mantarı
5 diş sarımsak
1 su bardağı krema
1 su bardağı beşamel sos
Tuz
Karabiber
2'şer dal taze kekik ve fesleğen
1 paket kepekli tagliatelle
Bir tutam toz maydanoz
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

İri doğranmış kestane mantarı ve ezilmiş sarımsakları tavada sote edin. Krema ve beşamel sos ilave edip, kaynatın. Taze kekik, fesleğen, tuz, karabiberi ekleyip, sos hazırlayın. Bu karışıma haşlanmış kepekli tagliatelle ilave edip, karıştırın. Çukur tabakta toz maydanoz ve parmesan peynir ile birlikte servis yapın.

Not: Beşamel sos için, 1 çorba kaşığı tereyağında 1 çorba kaşığı unu kavurun. Yavaş yavaş, 1 su bardağı sütü ekleyip, boza kıvamı alana dek karıştırın.