



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR SOSLU TAGLIATELLE

20 gr yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
300 gr Tagliatelle
300 gr porçini mantarı (alternatif kültür mantarı olabilir)
200 ml Nestlé Krema
Tuz ve taze karabiber
30 gr rendelenmiş parmesan peyniri

Derin bir tencerede bolca tuz eklediğiniz suyu kaynatın.
Mantarları yıkayıp iyice kurulayın. 2 veya 4 parçaya dilimleyin.
Büyükçe bir tavada tereyağını orta ateşte eritin. Köpüklenince sarımsağı ekleyin ve 1-2 dakika kavurun.
Taze soğanı ekleyin ve 5 dakika soteleyin. Ardından mantarları ekleyin.
Ocağın ısısını orta-yükseğe getirerek mantarları karamelize olana kadar 5 dakika soteleyin.
Kremayı içine ekleyin ve kaynatmaya devam edin.
Tadına bakarak tuzunu ve karabiberini ayarlayın.
Pişme kıvamına geldikten sonra makarnayı süzün ve tencereye aktarın. Üzerine sosu dökün. Makarnayı tabaklara paylaşın ve bol miktarda parmesan rendesi serpiştirin.
Üzerini bir tutam taze kekik ve bir cherry domates ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

