



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI TORTELLİNİ

<https://www.elele.com.tr>

1 paket tortellini makarna

Tuz

Sosu için:

7-8 iri mantar

2-3 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

200 ml krema

Tuz

Üzeri için:

Fesleğen yaprakları

Makarnayı bol suda haşlayın. Sosu için mantarları iri kıyıp ezdiğiniz sarımsakla beraber zeytinyağında hafif soteleyin. Mantarlar suyunu çekince kremayı ekleyin ve 5-6 dakika kaynatın. Tuz ile tatlandırın. Tortelliniyi süzerek servis tabağına alın. üzerine sosunu gezdirin. Fesleğen yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

