



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI TORTELLİNİ

1 paket tortellini makarna
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Sosu için:
1 paket çiğ krema
4-5 dilim salam
2-3 diş sarımsak
3-4 adet iri mantar
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Makarnayı bol suda ve geniş bir kaptaki dağılmayacak şekilde haşlayın. Makarna haşlanırken mantarları ve salamları dilimleyin. Geniş bir tavaya sıvı yağı koyarak mantarları ve sarımsakları soteleyin, mantar suyunu çekince dilimlediğiniz salamları tavaya ekleyin ve 2-3 dakika karıştırarak pişirin. Son olarak kremayı ekleyin ve 5-6 dakika kaynatın. Tortelliniyi süzerek servis tabağına alın ve üzerine sosunu ekleyerek servis yapın. İsteğe göre baharat ve nane yaprakları da eklenebilir.

Not: Sosunuz koyu kıvamlı olsun isterseniz 1 yemek kaşığı un ekleyebilirsiniz.

