



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ PORTOBELLO VE İSVİÇRE PAZI SOSLU TAGLIATELLE

THY Skylife

1 yemek kaşığı zeytinyağı
300 gr dana kıyma
1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
1 küçük soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, doğranmış
300 gr küçük portobello mantarı, büyükçe doğranmış
500 gr tagliatelle
250 gr İsviçre pazısı, yaprakları doğranmış
120 ml yağlı krema
Tuz
Karabiber

Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Kıymayı, tuzu ve karabiberi karıştırıp kahverengi olana dek tahta bir kaşık yardımıyla pişirin. Karışımı delikli bir kaşıkla tabağa alın. Tereyağını tavada eritip soğan ve bir tutam tuz ekleyerek beş dakika hafifçe pişirin. Sarımsağı, mantarları ve bir tutam tuz ekleyerek yaklaşık altı dakika soteleyin. Büyük bir tencerede su kaynatın ve tagliatelleyi 10 dakika kadar pişirin. Başka bir tavaya pazı ve kremayı alın ve kaynama noktasına gelmeden tavanın kapağını kapatarak ağır ağır pişirin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Düşük sıcaklıkta tutun. Piştiğinde tagliatelleyi süzün. Makarnayı ve pişirme suyundan birazını alın, sosla ekleyip iyice karıştırın. Sıcak servis edin.

