



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTAR SOSLU TAGLIATELLE (İTALYA)

MALZEMELER

300 gr Tagliatelle (bant makarna)
1 corba kasığı margarin
1 adet ufak soğan
250 gr mantar
5 kasık krema
Tuz karabiber
bir miktar maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı al dente (fazla pismemis) kıvamında haslayın,suzun ve sıcak tutun.

Sosu için soğanları ve mantarları ince ince kup şeklinde doğrayın.Margarinin içinde biraz soteleyin.Kremayı tuzu ve karabiberi ekleyin.Tabağa aldığınız makarnanın üzerine sosu dökün,maydanozlarla süsleyerek servis yapın