



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAGLIATELLE

200 gr. taze soğan, 2 sap biberiye, 1/2 demet kekik, 1/4 demet maydanozu ince kıyın. 500 gr. mantarı büyüklüklerine göre dört ya da iki parçaya bölün. 250 gr. kiraz domatesi dörde bölün, çekirdeklerini çıkartın. 1 paket tagliatelle makarnayı paket üzerinde belirtilen tarife göre kaynar tuzlu suda 60 ml. sıvı yağ ilavesi ile pişirin. Mantarları 45 ml. kızgın yağda soteleyin. Yeşillikleri ve domatesleri ekleyin. 40 gr. tereyağını ilave edip bir taşım kaynatın. Tuz ve karabiber serpin. Makarnaların suyunu süzüp servis tabağına aldıktan sonra üzerine hazırladığınız sebzeleri yerleştirin.
