



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAGLIATELLE

Yarım paket tagliatelle makarna
8 adet mantar (kestane veya kültür)
2 adet yeşil soğan
1 adet kırmızı biber
1,5 su bardağı krema
1 tatlı kaşığı toz safran (zerdeçal)
Tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı değırmenden karabiber
3 yemek kaşığı çiçek yağı
1 su bardağı toz permesan peyniri veya rendelenmiş kaşar peyniri
Makarnayı haşlamak için yeterince su
5 diş sarımsak

Tencereye suyu koyuyoruz. Tuz, ve 1 yemek kaşığı yağ ilave edip kaynamaya bırakıyoruz. Toz safran ilave edip kaynayan suya makarnaları bırakıyoruz.

Diğer tarafta tavamızın içine önce 1 yemek kaşığı tereyağı eritiyoruz. Daha sonra 2 yemek kaşığı çiçekyağı koyuyoruz. Üzerine doğranmış sarımsak, kırmızı biber ve mantarı ilave edip kavurmaya başlayınca karabiberi ilave edip kavuruyoruz. Üzerine yeşil soğan ilave edip bir süre daha kavuruyoruz. Kremayı ilave ediyoruz.

Haşlanan makarnaları süzüp üzerine soğuk su gezdiriyoruz.

Hazırladığımız sosun içine döküp karıştırıyoruz. Tuz, karabiber ilave ediyoruz.

Servis tabağına alıp üzerine istenirse rendelenmiş kaşar, toz permesan serpiyoruz. Servise hazır hale getiriyoruz.