



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAGLIATELLİ

Anadolujet Magazin

300 gram yumurtalı tagliatelli

250 gram kültür mantarı

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

2 dal fesleğen

10 adet çeri domates

Kırmızı jalapeno biber

Zeytinyağı geniş bir kaptan iyice kızdırılır. Yıkanmış ve kurulanmış mantar dilimlenip kızgın yağda kızartılır. İkiye bölünen çeri domates, jalapeno biber ve son olarak tuz ile karabiber eklenir.

Derin bir tencerede kaynayan suya tuz ilave edilir. Tuzla beraber kaynamakta olan suya tagliatelli eklenir ve yaklaşık beş dakika pişirilir. Burada hedeflenen, makarnanın *al dente* yani nispeten biraz diri olarak pişirilmesidir.

Kaynama suyundan yaklaşık bir kepçe ayrılır ve makarna süzülür.

Piştirilen makarna, mantarlı sos ve ayırdığımız haşlama suyu karıştırılır. Fesleğen eşliğinde servis edilir.

