



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TORTELLİNİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Diş Sosu için: sarımsak
- 5 Dilim Sosu için: salam
- 4 Adet Sosu için: mantar
- 1 Paket Sosu için: çiğ krema
- 1 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 1 Paket tortellini makarna
- 1 Yeterince tuz

Makarnayı bol suda ve geniş bir kapta dağılmayacak şekilde haşlıyoruz (ben neredeyse 15. dk. haşladım). Makarna haşlanırken mantarları ve salamları dilimliyoruz. Geniş bir teflon tavaya sana yağ koyarak mantarları ve sarımsakları soteliyoruz, mantar suyunu çekince dilimlediğimiz salamları tavaya ekliyoruz ve 2-3 dk. karıştırarak pişiriyoruz. Son olarak kremayı ekliyor ve 5-6 dakika kaynatıyoruz. Tortelliniyi süzerek servis tabağına alıyoruz ve üzerine sosunu ekleyerek servis yapıyoruz. İsteğe göre baharat ve nane yaprakları da eklenebilir.