



MİLONNAİSE SOSLU PEYNİRLİ TORTELLİNİ

<https://www.aytac.com.tr>

1 paket hazır peynirli tortellini makarna

Sosu için;

50 g tereyağı

200 g mantar (ince doğranmış)

100 g AYTAÇ - DANA SALAM (ince doğranmış)

200 g domates (ince doğranmış)

½ demet maydanoz (ince kıyılmış)

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Makarnayı paketin üzerinde yazan tarife uygun olarak pişirin.

2 Tereyağını derin bir tavada eritin. Mantarları ilave edin ve soteleyin.

3 AYTAÇ - DANA SALAM ve domatesi ekleyin. 1-2 dakika daha soteleyin.

4 Sosu bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

5 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ekleyin, ince kıyılmış maydanozu da ekleyin.

6 Hazırladığınız tortellinin üzerine dökerek servis yapın.

