



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TORTELLİ

Malzeme:

- 1 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 200 ml krema
- 250 gram porçini mantarı
- İç Malzeme için :
- 500 gram ricotta peyniri
- 200 gram parmesan peyniri
- 1 demet maydanoz
- 1 adet yumurta
- muskat rendesi
- Tuz
- Hamuru için :
- 400 gram Bizim Mutfak Un
- 4 adet yumurta

Maydanozları yıkayıp doğradıktan sonra derin bir kaseye bütün malzemeyi koyup iyice karıştırın. Diğer tarafta hamur için verilen malzemeleri karıştırıp yoğurun ve hazırladığınız hamuru 1-2 mm incelikte açın. Açtıktan sonra 5-6 cm.'lik karelere bölün. Her karenin içine hazırladığınız içten koyup üçgen yapın ve parmağınızla şekil verin. Kaynayan tuzlu suda 1-2 dakika haşlayın. Sos için bir tavaya zeytinyağını alın. Sarımsağı atıp pembeleşinceye kadar kızartıp çıkartın. Bir küçük paket kremayı tavaya ilave edin. Porcini mantarlarını doğrayıp ekleyin. Mantarlar pişer pişmez haşlanmış tortellileri ekleyip karıştırın ve üzerlerine parmesan peyniri serpererek servis yapın.