



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORÇİNİ MANTARLI FETTUCİNE

3 adet Porçini Mantarı
500 gr fettucine
3 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 dal biberiye
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Geniş bir tavada sarımsak, biberiye, tereyağı orta hararetli ateşte 4-5 dk sotelenir. Küçük küçük doğranmış mantarlar tavaya eklenerek tuz ve karabiber serpilir ve 5 dk kadar pişirilir. Fettucine sırada, geniş bir tencerede, tuzlu kaynar suda haşlanır. Suyu süzülür ve yayvan bir servis tabağına alınarak üzerine sosu eklenir, hafifçe karıştırılır ve servis yapılır.

