



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORCİNİ MANTARLI FETTUCİNE

Malzeme:

5 adet porçini mantarı

1 kahve fincanı krema

1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Tuz, karabiber

Hamuru için :

200 gram Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

Tuz

Makarna hamuru için yumurta, un ve tuzu derin bir kaba alıp yoğurun. Hamurun üzerine temiz bir bez örterek dinlendirin. Merdane ile ince bir şekilde açın. Bıçak ile ince şeritler halinde kesin. Diğer tarafta porçini mantarlarını doğrayıp yapışmaz yüzeyli bir tavada soteleyin. Krema ve parmesan peyniri ekleyip biraz pişirin. Taze makarnaları kaynar tuzlu suda 1-2 dakika haşlayıp süzün. Makarnayı sosla ilave edip tuz ve karabiberle lezzetlendirdikten sonra servis yapın.