



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORÇİNİ PAPPARDELLE

<https://acunn.com>

300 gr. pappardelle makarnası  
50 gr. kuru porcini mantar  
4-5 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri  
1 yemek kaşığı kıyılmış taze biberiye  
2 yemek kaşığı kıyılmış taze thyme  
5 diş ince kıyılmış sarımsak  
3-4 yemek kaşığı ince kıyılmış kuru soğan  
1/2 bardak zeytinyağı  
1 adet kutu domatesi  
1/2 ya da 1 bardak krema  
Tuz  
Karabiber

2 saat önceden kuru mantarları ılık suya koyun.  
Mantarlar yumuşayınca sudan çıkartıp hafif elinizle sıkın ve bıçakla kıyın.  
Mantarı ıslattığınız suyu makarnayı kaynatmak için bir kenara ayırın.  
Zeytinyağını tavaya koyup kızdırın ve sarımsakla soğanı ekleyin 1 dakika sote edin.  
Kıyılmış mantarları ekleyip 1 dakikadaha sote edin.  
Kıyılmış biberiye ve thyme ekleyip 1 dakika daha sote edin.  
Domatesleri ekleyin 10 dakika pişirin.  
Kremayı da ekleyip ocağın altını kapatın.  
Makarnaları tuz,mantarın suyu ve bolca normal su ekleyerek kaynatın ve süzün.  
Makarnayı domates sosunuzla karıştırıp üstüne parmesan peyniri dökün.

Not: Krema eklemeyen misafir gelene kadar sosu buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. Son dakika ocakta ısıtıp kremasını koyabilirsiniz.

