



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MANTARLI TAGLIATELLE

Malzeme:

500 gram tagliatelle makarna

100 gram mantar

3 adet renkli biber

2 adet havuç

2 adet kabak

3 çorba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı

1 kahve fincanı krema

Karabiber

Tagliatelle'yi 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 8-9 dakika kadar haşladıktan sonra süzün. Mantarları temizleyip dilimleyin. Renkli biberleri yıkayıp çekirdeklerini temizleyin. Havuç ve kabakları yıkayıp kabuklarını kazıyın. Sebzeleri jülyen doğrayın. Mısırozü yağını geniş ve derin bir tavada kızdırın. Jülyen doğranmış sebzeleri ilave edip soteleyin. Krema, karabiber ve çeşniyi ekleyip tatlandırın. En son haşlanıp süzülmüş makarnayı ilave ederek birkaç dakika karıştırın. Ocaktan alın. Sebzeli mantarlı tagliatelle'yi servis tabaklarına paylaşın. Sıcak servis yapın.