



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ YABAN MANTARLI FUSİLLİ

Yarım paket fusilli makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
10 adet mantar
4 adet AYTAÇ DANA SOSİS
4 yemek kaşığı zeytinyağı
5 yemek kaşığı krema
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Makarnayı paketin üzerindeki tarife uygun şekilde pişirin.
- 2 Mantarları ince şekilde kıyın ve ayrı bir tencerede 5 dakika tereyağında sote edin.
- 3 AYTAÇ DANA SOSİS leri yarım cm kalınlığında doğrayın. Tencereye ekleyin ve sotelemeye devam edin.
- 4 Kremayı ilave edin ve yaklaşık 4 dakika pişirin.
- 5 Tuz, çekilmiş tane karabiber serpin.
- 6 Makarnayı servis tabaklarına paylaşın.
- 7 Üzerine hazırladığınız AYTAÇ DANA SOSİS li yaban mantarlı karışımı ekleyin.
- 8 Servis yapın.

