



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU TERESİ SOSLU TAGLIATELLE

100 gr. soğan
2 diş sarımsak
2 demet su teresi
300 gr. tagliatelle
20 ml. sıvı yağ
250 ml. krema
Tuz
Karabiber

Soğan ve sarımsakları küp doğrayın. Su teresi demetlerini yıkayın, sularını iyice süzdürüp yapraklarını dallarından ayırın.
Makarnayı kaynar tuzlu suda paket üzerinde önerilen şekilde haşlayın.
Sıvı yağı kızdırın. Soğan ve sarımsakları 1 dakika kavurun. Bir miktar su teresi yaprağını ayırıp, kalanları tencereye ekleyin.
Kremayı ilave edin, 2 dakika kaynatın. Sosu, el blenderi ile püre haline getirin. Tuz ve karabiber serpin.
Sosu ve ayırdığınız tere yapraklarını makarnayla karıştırıp servis yapın.

