



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAGLIOLİNİ TARTUFO

<https://www.elele.com.tr>

Pirzola
Tagliolini makarna
Porcini mantar
Tereyağı
Biberiye yaprakları
Karabiber
Siyah trüf

Pirzolar tereyağında biberiye yaprakları ve çekilmemiş karabiber ile az pişirilir ve fırına verilir. 10 dakika sonra çıkarılır. Taze Tagliolini makarna haşlanır. Porcini mantarlar, tereyağında biraz pişirilir. Makarna ateşten alınıp, üzerine pirzola yerleştirilir ve siyah trüf ile bitirilir.

