



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON'LU TORTELLİNİ

1 kutu Dardanel Ton (160 g.)
1/2 demet maydanoz
2 adet kırmızı soğan
45 ml. sıvı yağ
500 g. tortellini
20 g. un
200 ml. süt kreması
1-2 yemek kaşığı kapari
Tuz
Karabiber

500 g. tortelliniyi pakette belirtildiği şekilde haşlayın.
Soğanları halka şeklinde doğrayıp 45 ml.sıvı yağ ile ağı kapalı bir kaptaki 5 dakika pişirin.
Soğanların zerine 20 g. unu serpin. 250 ml. su ve süt kremasını ekleyip kaynatın. Tuz, karabiber ve 1-2 yemek kaşığı kapari ekleyin.
Dardanel Tonlu szn (yada yağı szlmş Dardanel Poşet Ton kullanın), ufalayıp sosa katın ve ısıtın.
Suyunu süzdüđünüz tortelliniyi tabaklara blştrn.
zerine Dardanel Tonlu sos ve kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.
