



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORTELLİNİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Paket

TORTELLİNİ

1 Yemek Kaşığı dereotu
1 Su Bardağı hazır çiğ krema
4 Yemek Kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
8 Adet mantar

Makarna tenceresine tuz atıp az su koyun, kaynatın.İçine tortelliniyi atıp 8-10 dakika haşlayıp, süzün (süzmeden evvel suyundan 1 bardak ayırın).Mantarları yıkayıp ince ince doğrayın.1 kaşık margarine pembeleştirin.Üzerine ayırdığınız 1 bardak makarna suyunu dökün.Krema, dereotu, parmezan peyniri, karabiber ve tuz ilave edin.Hazırladığınız sosu 4-5 dakika kaynatın, sosu tortellini ile karıştırıp servis yapın.