

Mantarli Tortellini

Malzemeler

1 Paket Tortellini Makarna

1/2 Paket Kultur Mantari

1 Paket Sut Kremasi

Dereotu

Tuz

Yapilisi

Makarnamizi bol tuzlu suda 12 dakika pisiriyoruz. Tenceremize sivi yag koyup dogradigimiz mantarlari ilave edip mantarlar suyunu birakip cekene kadar pisiriyoruz. Kremamizi ilave edip kaynama noktasina gelinceye dek kisik ateste tutuyoruz. Makarnamizi ve dereotlarimizi ekleyip makarna sosu tamamen cekene dek ateste tutuyoruz. Makarna sosu cekince ocaktan alip sicak servis yapıyoruz.