



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKARNA

1 paket makarna
10 - 12 adet mantar
2 adet domates
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Tavaya sıvıyağ konur, küçük doğranmış mantar, dövülmüş sarımsak, rendelenmiş domates, karabiber ve tuz atılır, karıştırılır, üzerine kapak kapatılır, 15 dakika pişirilir. Makarna haşlanır, üzerine mantarlı sos gezdirilerek servise sunulur.

[ML® Salamlı Makarna için tıklayın](#)