



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI MAKARNA

<https://www.olimermakarna.com>

pastörize krema yarım paket (en ufak paketlerinden)  
yarım paket makarna  
1 havuc,  
2 yeşil biber,  
200 gr mantar, ( isterseniz icine tavuk parçaları da atabilirsiniz)  
tuz, karabiber  
3-4 kaşık sıvıyağ

Önce makarnayı haşlanır, sonra derin bir tavaya sıvıyağ koyup önce kibrit şeklinde kesilen havuçlar koyulup kavurulur. Sonra yıkayıp doğranmış mantarları, sonra da biberleri ilave edin ve 5 dakika kadar karıştırarak kavurun .kremayı ekleyip biraz daha karıştırın(yaklaşık 2-3 dakika kadar)arkasından makarnaları katın ve baharatlarını ilave edin.Sıcak olarak servis yapın.