



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI MAKARNA

1 paket makarna (500 gram)

Yarım bardak ayçiçek yağı

500 gram mantar

Tuz

Maydanoz

2 adet domates

Biber

Makarnayı tuzlu az yağlı bol suda 15 dakika haşlayın. Soğuk suyla soğuk bir tepsiye dökün. Mantarları yıkayın ve yağda kavurun. Domatesleri biberleri de doğrayın ve tepsideki makarnanın üstüne yayın. Firma verin. 20 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.
