



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR SOSLU MAKARNA

1 paket uzun serit makarna
1 mantar konservesi
2 paket krema
Muhtelif baharat
Margarin
Tuz

Uygun bir tencerede kaynatmış olduğunuz suyun içerisinde yeterli miktarda tuz az miktarda sıviyag dökerek 1 paket serit makarnayı atınız.

Makarnaların pistigine emin olduğunuzda süzerek üzerlerine soğuk su tutarak diri görünmelerini sağladıktan sonra yeterli miktarda margarini eriterek makarnaları bu yağın içerisinde iyice karıştırınız.

Sosu için; almış olduğunuz mantar konservesinin (miktar isteğe bağlıdır) tamamını veya bir bölümünü ince halkalar halinde keserek uygun ebatta ve isiya dayanıklı bir kaseğin içine atınız. İsteddiğiniz baharatları mantarların üzerine attıktan sonra mantarlar hafif kurumaya başlayınca kadar orta ateşte kavurunuz. Bu işlem bittiginde krema paketlerinin her ikisinde mantarların üzerine boşaltarak krema biraz yoğun kıvama gelene kadar karıştırınız. Sos hazır olduğunda makarnaların üzerine tamamını boşaltarak iyice karıştırınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.10.2023