MANTARLI KIYMALI MAKARNA

Ümit Usta

1 paket (500 gr.) makarna
300 gr. kıyma
300 gr. mantar
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet domates
1/2 paket margarin
1/2 adet limon
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Rende kaşar veya beyaz peynir

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayıp süzdükten sonra soğuk sudan geçirelim.
Mantarları fındık kadar doğrayıp 1 bardak tuzlu ve limonlu suda haşlayalım. Haşlama suyunu bir kenara ayıralım.
İnce ince kıydığımız kuru soğanları yağda pembeleştirdikten sonra kıymayı ilave edip 1-2 dakika daha kavuralım.
Mantarı ve haşladığımız suyun 1 su bardağı kadarını kıymaya ilave edip karıştıralım.
1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan indirelim.
Makarnayı ilave edip iyice karıştırdıktan sonra sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler kaşar peynir rendesi veya ufalanmış tulum peyniri ilave edebilirler.



© lezzetler.com tarif no:57420 • adı:Mantarlı Kıymalı Makarna • gönderen:şelale • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:25