



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr/>

8 orba kaşığı zeytinyağı
1 demet adaçayı
500 gr. küçük mantar
1 diř sarımsak
50 gr. tereyaęı
Tuz, karabiber
500 gr. kesme makarna
150 gr. rendelenmiř parmesan peyniri.

Sıvı yağı bir tavada kızdırın. 12 yaprak adaçayının saplarını ayıklayıp sıvı yağda 1 dakika kavurun. Mantarları temizleyin, ikiye bölün, kızgın yağda suyunu çekene kadar kızartın. 10 yaprak adaayını ince ince doğrayın, sarımsağı ezin, tereyağda pişirdiğiniz mantarlara ilave edin. Bir taşım pişirin, tuz ve karabiber serpin. Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayın, szn, bir kaseye alın, tereyağlı mantar ve rendelenmiş peynirle karıştırın. stne tuz, karabiber serpip, sıcak olarak servis yapın.

