



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

½ Paket Makarna
1 su bardağı Krema
350 gr Mantar
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 çay kaşığı Fesleğen Sosu
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp, süzgeçten geçirin.

Diğer tarafta, mantarları dilim dilim doğrayın. 1 çorba kaşığı zeytinyağında pişirin. Kremayı ekleyip, 10 dakika daha pişirin. Ocaktan indirmeden önce tuzunu ayarlayıp, fesleğen sosunu ekleyin. Pişen makarna ile sosu karıştırıp servis yapın.

[ML® Tarhanalı Makarna için tıklayın](#)