



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MAKARNA

1 paket makarna
1 küçük paket krema
1 kase mantar
100 gr salam
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz

Öncelikle 1,5 litre su kaynatıp makarnaları içine atın ve 10 dakika boyunca haşlayın. Daha sonra kapaklı bir tavada sıvıyağ ve tuz ekleyerek mantarları kendi suyunda pişirin. Şerit şeklinde kestiğimiz salamları mantarlar pişmek üzereyken mantarlara ilave edin. Salam ve mantarları bir süre kavurduktan sonra üzerlerine hazır kremayı koyup bir süre daha pişirin. Daha süzdüğünüz makarnaları çok az yağda hafifçe karıştıran ve üzerine mantarlı salamlı sosu ilave edip karıştırarak sıcakken servis yapın.