



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI VE MANTARLI MAKARNA

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 çorba kaşığı tereyağı  
1 küçük soğan (ince doğranmış)  
250 gr dana kıyması (iki kez çekilmiş)  
1 ay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
500 gr mantar (yıkayıp temizlenmiş ve dilimlenmiş)  
250 gr (1 su bardağı) krema  
2 orba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)  
500 gr makarna (haşlanıp, süzölmüş ve sıcak olarak saklanmış)  
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Orta boy bir tencerede, orta ateşte, 60 gr tereyağı eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.

Tencereye kıymayı ekleyerek, 5 dakika, kıyma kahverengileşene kadar kavurunuz. Tuz, biber ve mantarları ekleyip, arasıra karıştırarak 5 dakika daha, mantarlar yumuşayana kadar pişiriniz.

Kremayı ve maydanozu koyup iyice karıştırınız. Ocağın altını kısıp, karışımı arasıra karıştırarak 4-5 dakika daha, karışım iyice ısınana kadar pişiriniz.

Makarnayı ısıtılmış bir servis tabağına koyup kalan 1 ortoa kaşığı tereyağı, ortasına yerleştiriniz. Makarnayı iki büyük kaşıkla karıştırınız.

Makarnanın üstüne önce kıymalı sosu, daha sonra da kaşar peyniri rendesini dökerek servis ediniz.