MANTAR SOTELİ MAKARNA

Makarna için:
1 paket kelebek makarna
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Su
Mantar sote için:
Yarım kilo mantar
1 orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 -3 adet taze soğan
2 adet biber
1 adet domates
Yarım çay kaşığı köri
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı

İlk olarak makarnamızı haşlayalım.
Kaynayan suyun üzerinine tuzumuzu attıktan sonra makarnamızı koyalım karıştırarak yaklaşık 10 dk pişirelim.
Yumuşayan makarnamızı süzgeçte süzelim ve tencereye margarinimizi ve sıvı yağımızı koyup hafif kavrulunca makarnamızı koyalım biraz karıştıralım ve hazır.
Şimdi mantar sotemizi hazırlamaya başlıyabiliriz.
Tavamıza tereyağımızı küp küp doğradığımız soğanımızı ve sarımsağımızı alıp kavurmaya başlayalım.
Sonra üzerine küp küp doğradığımız mantar ve biberlarimizi atıp güzelce karıştırıyoruz.
Yüksek ateşte pişirmeye başlıyoruz.
Mantarlar yumuşamaya başlayınca küp küp doğradığımız domateslerimizi, köriyi, tuzu, pul biberi ve en son taze soğanlarımızı ekleyip hepsini bir güzel karıştırıp 5 dk daha ateşte tutup ocaktan alıyoruz.
Pişirdiğimiz makarnamızın üzerine koyup servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:133031 • adı:Mantar Soteli Makarna • gönderen:nasuh • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:57