



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALI MAKARNA

1 paket Fettucine Makarnası
350 gr. çörek mantarı
1 paket krema
İsteğe göre Tavuk Eti
İsteğe göre Kekik
150-200 gr Parmesan Peyniri
2 diş sarımsak
100 gr margarin
İsteğe göre maydonoz
İsteğe göre dereotu

Fettucine Makarnası haşlanır. Haşlanırken suyuna tavuk bulyon katabilirsiniz. Yapışmaması için margarin ekleyiniz. Haşlanan makarnaları süzün.

Bir tavada margarini kızdırın. İnce ince doğradığınız çörek mantarlarınızı tavada kavurun. Üzerine sarımsak, tuz ekleyin ve ardından tavukları da ekleyip pişmeye bırakın. Tavuklar pişmeye yakın kekik ekleyin. Erken eklemeyin ki aroması değişmesin. En son kremanızı da ekleyip biraz harmanladıktan sonra makarnanızı bir tencereye alıp üzerine hazırladığınız tavuklu mantarlı harcıda ekleyin. Biraz bu şekilde karıştırarak pişirin. Yemeğiniz hazır. Servis esnasında üzerine parmesan peyniri ekleyerek servis yapabilirsiniz. İçerisine maydanoz ve dereotu ekleyebilirsiniz.

