



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKARNA SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 paket midye makarna
- 1 domates
- 15 adet mantar
- 2 adet çarliston biber
- 1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı doğranmış taze fesleğen
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 5 çorba kaşığı sirke
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Makarnayı 5 litre kadar bol tuzlu suda haşlayın. 2 çorba kaşığı zeytinyağında doğranmış mantarları suyunu çekene kadar soteleyin. Küp küp doğranmış domates, biber, baharat, mantar, sirke ve zeytinyağıyla süzölmüş makarnayı harmanlayın. Taze fesleğen serpererek servis yapın.

