



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MANTI

- 1 paket ravioli şeklinde hazır mantı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı çiğ krema
- Tane karabiber
- 200 gram mantar
- 1 adet soğan
- 40 gram kaşar peynir rendesi

Kaynayan tuzlu suda ravioli mantıları 15 dakika haşlayıp süzün. Bu arada mantarları da ince doğrayıp rendelenmiş soğan ve tereyağında rengi dönünceye kadar pişirin. Üzerine tuz ve karabiberi serpip tatlandırın. Haşlanan mantıları da üzerine ekleyip karıştırın. Ocaktan almadan önce içine çiğ kremayı ilave edip karıştırın. İsterseniz mantarları tabağa alıp üzerine mantıları koyup sıcak olarak hazırlayabilirsiniz.

