



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI MANTARLI FIRIN MAKARNA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam karabiber
- 1 Paket makarna
- 1 Su Bardağı dövülmüş ceviz
- 3 Diş sarımsak
- 4 Adet taze soğan
- 2 Adet pırasa
- 15 Adet mantar
- 1 Tutam tuz
- 2 Tutam kırmızı pul biber
- 6 Dal Dere otu
- 4 Su Bardağı tavuk suyu

Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün. Sarımsakları, taze soğanları, pırasaları ve dereotunu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın. Yayvan bir tencerede Sana Yağını kızdırıp içine makarnaları ilave edip kavurun. Makarnalar renk aldıktan sonra içine kıyılmış pırasaları ilave edip kavurun. Pırasalar pişince içine kıyılmış sarımsaklar ve mantarları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. En son olarak içine kıyılmış taze soğanları, dereotunu, cevizi, kırmızı pul biberi ve tuz ve karabiberi koyup karıştırdıktan sonra tavuk suyunu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak makarnalar tavuk suyunu çekinceye kadar pişirip demlendirin. Demlenen Sana Yağlı ve mantarlı makarnayı fırın tepsisine alıp üzerine rende kaşarı serpin. Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında peynirler kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.