



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHARATLI MANTARLI PENNE MAKARNA

- 1 paket penne makarna (düdük)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağlı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı tereyağlı margarin (sos için)
- 2 adet kuru soğan (sos için)
- 3 adet domates (sos için)
- 2 adet közbiber (sos için)
- 15 adet mantar (sos için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sos için)
- 1 tatlı kaşığı fesleğen (sos için)
- 1 tatlı kaşığı şeker (sos için)
- 2½ su bardağı su (sos için)
- Bir miktar karabiber (sos için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni

### Hazırlanışı

1. Tencereye bol su koyup kaynatın. Kaynayan suyun içine tuzu, zeytinyağını ve penne makarnayı koyup 8 dakika haşlayın. Haşladığınız makarnanın suyunu süzerek tereyağlı margarin ile yağlayıp sıcakta tutun.
2. Sosu için: Tavadaki tereyağlı margarinini koyup kızdırın. İçine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve mantarları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Fesleğeni, şekerini, doğradığınız domatesleri, 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni'yi, suyu, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve çekilmiş karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.
3. Hazırladığınız mantarlı sosu sıcakta beklettiğiniz makarnanın üzerine döküp iki kaşık yardımıyla karıştırın.
4. Baharatlı mantarlı makarnayı servis tabağına alıp şerit halinde kesilmiş köz biber dilimleri ile birlikte servis edin.