



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ VE MANTARLI SPAGETTİ

- 1 paket spagetti makarna
- 150 gr brokoli
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 adet kültür mantarı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı margarin
- 50 gr kaşar peyniri rendesi

Bir tencerede 8 su bardağı kaynamış suyun içine tuz katın ve spagetti makarnalarınızı kaynamış suyun içine atarak 15 dakika pişirin. Suyunu süzün. Soğuk suyun altına tutun. Ayrı bir tencerenin içinde brokolinizi iri parçalara ayırarak sadece 5 dakika kaynatın ve suyunu süzün. Bir tavada 2 yemek kaşığı margarinle sadece mantarlarınızın sap kısmını yuvarlak doğrayın ve kavurun. İçine salça ve tuz katın. 1 yemek kaşığı su ekleyin. Ocağınızın altını kapatın. Spagetti makarnanızı servis tabağına alın. Üzerine brokolilerinizi yerleştirin. Sosunuzu dökün ve rendelenmiş kaşar peyniriyle servis yapın.

