



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ - MANTARLI MAKARNA

Malzeme

- 1 paket düdük makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Harcı:
- 15 adet mantar
- 3 yemek kaşığı Sana yağı kâse
- 3 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ demet dereotu
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- 1 kutu krema

Hazırlanışı

Derin bir tencerede bol su kaynatıp, içine tuz ve zeytinyağı ilave edip, makarnaları kaynayan suya koyup, 8 dak. haşlayın. Pişen makarnayı süzüp, 2 yemek kaşığı Sıvı Sana ile yağlayın.

Sosu için:

Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayınız.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Taze soğanları ayıklayıp, ince ince doğrayın.

Mantarların saplarını çıkarıp, kıyın.

Dereotunu ayıklayıp, ince ince doğrayın.

Yayvan bir tavada Sana yağın kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleştikten sonra içine doğranmış mantarları ilave edip, mantarlar suyunu çekene kadar kavurun.

Mantarlar kavrulunca içine salçayı, kıyılmış taze soğanları ve cevizi ekleyip, salçanın kokusu gidene kadar pişirin.

En son olarak yemeğe kremayı, şekerini, kırmızı pul biberi ve tuz ve karabiberi ekleyip, sos kaynama noktasına gelene kadar bir taşım orta ateşte kaynatın. (Kremayı fazla kaynatırsanız kesilir.)

Sıvı Sana ile yağlanmış sıcak makarnayı servis tabağına alıp, üzerine mantarlı cevizli sosu gezdirin kıyılmış dereotu ile süsleyip, sıcak olarak servis edin.