



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SÜTLÜ MANTARLI MAKARNA

- 1/2 paket makarna
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı süt
- 3 diş sarımsak
- 1 dilim taze ekmek içi
- 1 çay bardağı pul biber
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 kase mantar

Kaynar tuzlu suda makarnayı 10 dakika haşlayıp süzün. Sıvı yağı tencerede kızdırın. Makarnayı soteleyin. Sütü kaynatın. Ekmek içini sütle ıslatın. Başka bir tavada doğranmış mantarları azıcık kavurun. Mutfak robotuna ceviz içlerini, sarımsağı, tuzu ve ıslanmış ekmek içini koyarak iyice karıştırın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Onun üzerine de kavrulan mantarları dökün.