



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SOSLU VE PASTIRMALI MANTARLI MAKARNA

200 gram mantar  
100 gram pastırma  
3-4 dal taze soğan  
100 gram beyaz peynir  
2 su bardağı rendelenmiş domates  
1 paket makarna  
1,5 yemek kaşığı tereyağ  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Mantarları fırın kabına dizip sap kısımlarını çıkartın. İçlerine tereyağını paylaşırıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Makarna suyunu kaynatın. Kaynayınca tuz ve makarnaları ilave edip paketin üzerindeki talimatlara göre pişirin.