



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DON ALFREDO SPAGETTİ

Malzemeler:

1 paket spagetti makarna

10 adet mantar

Beşamel sosu

Bir miktar dana jambonu

Beşamel sosu için;

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

Un tereyağında hafifçe pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra süt yavaş yavaş una ilave edilirken bir yandanda topaklanma olmaması için iyice karıştırılır. Daha sonra tuz ve karabiber de ilave edilerek karıştırılarak kaynatılır. Koyulaşana kadar kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Spagetti makarna tuzlu suda haşlanır. Mantarlar iyice haşlandıktan sonra ince ince doğranır. Jambonlar küçük küçük doğrandıktan sonra mantarlarla birlikte beşamel sosa katılıp karıştırılır. Makarnalar haşlandıktan sonra suyu süzdürülerek soğuk su ile yıkanır ve tencerenin dibine yarım kaşık yağ yakılarak makarnalar konulup karıştırılır. Daha sonra servis tabağına alınarak üzerine mantarlı jambonlu beşamel sosu dökülür.