



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ MANTARLI PENNE

MALZEMELER

- 1 paket Knorr Fesleğenli Makarna Sosu
- 1 ¾ su bardağı (375 ml) soğuk su
- ½ paket (250 g) penne makarna (haşlanmış)
- 250 g bonfile (şerit doğranmış)
- 10 tane mantar (sapları çıkarılıp kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı (45 ml) sıvı yağ

1. Yayvan bir tencerede yağ kızdırıp dolmalık fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. İçine etleri ilave edip renk verdirin. Sarımsağı ve mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekinceye kavurmaya devam edin. Son olarak, Knorr Fesleğenli Makarna Sosu'nu ve soğuk suyu ilave edip karıştırın. 3- 4 dakika kısık ateşte pişirin. Haşlanmış makarnayı ilave edip karıştırdıktan sıcak olarak servis yapın.

[ML® Etli Makarna için tıklayın](#)