



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ MANTARLI MAKARNA

Elif Korkmaz

2 su bardağı makarna
1 su bardağı taze bezelye
7 adet mantar
1 çorba kaşığı salça
Tuz karabiber
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye 5 su bardağı su koyup kaynatın. İçine tuzu, taze bezelyeyi ve makarnayı katıp 12 dakika haşlayın ve süzün. Tencereye tereyağını koyun soğanı, mantarı ince kıyın ve üzerine salçayı ekleyip 5 dakika kavurup ardından 1 su bardağı sıcak su ilave edip 3 dakika kaynatın. Bu karışımı bezelyeli makarnaların üzerine koyup sıcak servis yapın. İstenirse üzerine zeytinyağı gezdirip maydanoz yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.