



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HIDRELLEZ MAKARNASI

Kullanılacak malzeme:

400 gram yassı ıspanaklı makarna,  
100 gram fme edilmiş paneta,  
30 gram tereyağı,  
150 gram kültür mantarı,  
1/2 kilo domates,  
1 küçük kutu i bezelye konservesi,  
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,  
küçük 1 baş soğan,  
3 orba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarları temiz ve nemli bir çuval parçasıyla ovalayıp üzerlerindeki ince zarı giderdikten sonra ince dilimlere doğramalı ve limonlu suyun içinde tutmalı. Bir kuşaneyeye tereyağının yarısıyla zeytinyağını boşaltmalı. Buna rendelenmiş soğanla makineden geçirilerek kıyılmış fme panetayı kattıktan sonra kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak soğanları pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince süzgeçten geirilmış domatesi katmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra limonlu sudan çıkarılmış ve bol suda yıkanmış mantar dilimlerini katmalı. Vakit vakit karıştırarak salçayı çok hafif bir ateşe pişirmeli. Kuşaneyi ateşten indirmeden on dakika önce konsere i bezelyeyi bol suda yıkayıp szmeli ve bu salçanın içine boşaltmalı. Vakit vakit karıştırarak bu salçayı on dakika daha hafif ateşe pişirmeli. Bu işler olurken ıspanaklı yassı makarnayı tuzlu kaynar suda haşlamalı. Makarnanın suyunu süzdükten sonra servis ksesine boşaltmalı. Salçayı ateşten indirince kalan tereyağını küçük parçalara bölüp katmalı. abuk abuk karıştırırken rendelenmiş peyniri de serpmeli ve salaya yedirince bunu ksedeki makarnanın üstüne döküp sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Hidrellez Pilavı için tıkklayın](#)