



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK KÖKLÜ VE MANTARLI MAKARNA

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Spagetti Makarna
3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
3 diş sarımsak
500 gr ıspanak kökü
3 adet domates
1 kase mantar
100 gr beyaz peynir
Birkaç dal dereotu
Tuz

Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Ispanak köklerini yıkayıp süzün. Zeytinyağını ısıtıp kıyılmış sarımsakları kavurun. Doğranmış domatesleri ekleyip, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Ispanak köklerini ilave edin ve 5 dakika kavurun. Dilimlenmiş mantarları ekleyip 5 dakika daha kavurun. En son kıyılmış dereotu ve tuzu ekleyip tatlandırın. Makarnayı 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 10 dakika haşladıktan sonra süzün. Ispanak köklü karışım ile harmanlayıp servis kasesine aktarın. Üzerine rendelenmiş beyazpeynir serpiştirin. Hemen servis yapın.