



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI MANTARLI MAKARNA

<https://www.sdmdiyeti.com/>

1 paket SDM makarna  
10 adet kültür mantarı  
5-6 yaprak bebek ıspanak  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Tarifine uygun SDM makarnayı pişirin. Wok tavada 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile mantarları soteleyin, yumuşayınca ıspanak yapraklarını ekleyin ardından haşladığınız SDM makarnayı da ilave ederek tuz, karabiber ve pul biber ile tatlandırın.

