



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE MANTARLI MAKARNA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

300 gram makarna
2 su bardağı taze ıspanak
200 gram mantar
1 soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
1 su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Fesleğen veya kekik

Fırın 180 dereceye ayarlanır.

Makarna tuzlu suda paketin üzerinde belirtilen süre kadar haşlanır.

Bir tavada tereyağı eritilir. Doğranmış soğan eklenip yumuşayana kadar kavrulur.

Sarımsak eklenir ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edilir.

Mantarlar eklenip suyunu salıp çekene kadar sotelenir.

Doğranmış ıspanaklar eklenir ve sotelemeye devam edilir. ıspanaklar biraz çöktüğünde ocaktan alınır.

Ayrı bir tencerede un kavrulur, sonra sütü eklenerek karıştırılır. Karışım koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir.

Tuz ve karabiber eklenir, ardından rendelenmiş mozzarella ve cheddar peynirleri eklenip eritilir.

Haşlanmış makarna ve sotelenen mantarlı ıspanak karışımı eklenip karıştırılır.

Hazırlanan karışım fırın kabına alınır, üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpilir.

Önceden ısıtılan fırında, makarnanın üstü kızarana kadar pişirilir.

