



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU MAKARNA SOSU (FRANSA)

MALZEMELER

150 gram dana jambonu
1 orta boy kavanoz konserve mantar
2 kutu sıvı kremşanti

HAZIRLANIŞI

Dilimlenmiş jambonları 0.5 santimetre eninde ince şeritler halinde kesin. Mantarları yeteri kadar suyla sertliklerini kaybedecek kadar haşlayın, sudan çıkarıp ince ince dilimleyin. Büyük bir kapta jambonları, mantarları ve krem şantiyi karıştırın, yeterince tuz ekleyin. Hazırlamış olduğunuz makarnanızla karıştırın ve servis yapın.