



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMARLI MAKARNA (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)

6 adet mantar
500 gr. makarna
Tuz
2 yemek kaşığı yağ
4 adet kıyılmış taze soğan
2 diş sarımsak
200 gr. kalamar
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı soya sosu

Mantarları, 15 dakika ılık suda bekletin bir kaba doğrayın.

Makarnaları yumuşayana kadar (7-8 dakika) tuzlu, kaynar suda bekletin. Kurutun ve soğuk suya atın. Bir kenara koyun.

Yağı tavaya koyun, taze soğanları, sarımsağı 30 saniye kızartın. Kalamarı ve mantarları da ekleyin, 2 dakika pişirin. Diğer malzemeleri de karıştırın. Sonra hepsini suyunu dökceğiniz makarnanın içine dökün, karıştırın ve hemen sıcak tabakta servis yapın.
