KIYMALI VE MANTARLI MAKARNA

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 çorba kaşığı tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
250 gr dana kıyması (iki kez çekilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
500 gr mantar (yıkanıp temizlenmiş ve dilimlenmiş)
250 gr (1 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
500 gr makarna (haşlanıp, süzülmüş ve sıcak olarak saklanmış)
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Orta boy bir tencerede, orta ateşte, 60 gr tereyağı eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.
Tencereye kıymayı ekleyerek, 5 dakika, kıyma kahverengileşene kadar kavurunuz. Tuz, biber ve mantarları ekleyip, arasıra karıştırarak 5 dakika daha, mantarlar yumuşayana kadar pişiriniz.
Kremayı ve maydanozu koyup iyice karıştırınız. Ocağın altını kısıp, karışımı arasıra karıştırarak 4-5 dakika daha, karışım iyice ısınana kadar pişiriniz.
Makarnayı ısıtılmış bir servis tabağma koyup kalan 1 çortoa kaşığı tereyağı, ortasına yerleştiriniz. Makarnayı iki büyük kaşıkla karıştırınız.
Makarnanın üstüne önce kıymalı sosu, daha sonra da kaşar peyniri rendesini dökerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62614 • adı:Kıymalı ve Mantarlı Makarna • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:13