



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MAKARNA

<https://www.olimermakarna.com>

pastörize krema yarım paket (en ufak paketlerinden)

yarım paket makarna

1 havuc,

2 yeşil biber,

200 gr mantar, (isterseniz icine tavuk parcalari da atabilirsiniz)

tuz, karabiber

3-4 kaşık sıvıyağ

Önce makarnayı haşlanır, sonra derin bir tavaya sıvıyağ koyup önce kibrit şeklinde kesilen havuçlar koyulup kavurulur. Sonra yıkayıp doğranmış mantarları, sonra da biberleri ilave edin ve 5 dakika kadar karıştırarak kavurun .kremayı ekleyip biraz daha karıştırın(yaklaşık 2-3 dakika kadar)arkasından makarnaları katın ve baharatlarını ilave edin.Sıcak olarak servis yapın.