



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KREMALI MANTAR SOSLU MAKARNA

1 paket makarna
1 adet soğan
1 su bardağı krema
1 kase rende kaşar peynir
1 adet sarımsak
6 – 8 adet mantar
4 – 5 yaprak taze kekik
Tuz
Karabiber

Kremalı mantar soslu makarna hazırlamak için; Kaynayan suya makarnaları ilave edin, üzerine tuz ekleyin. Ara ara makarnamızı karıştırarak pişmeye bırakın. Bir tencereye sıvı yağ dökün. Soğanları ve sarımsakları küp küp doğrayın. soğan ve sarımsakları tavaya ilave edin ve soteleyin. Mantarları da ince ince doğradıktan sonra tavaya ekleyin. Kremayı ilave edin. Kısık ateşte kaynamaya bırakın. Arzu ettiğiniz miktarda tuz ve karabiberle tatlandırın.

Makarna tarifimizin bu aşamasında pişen makarnaları süzuyoruz. Sosun üzerine rende kaşar peynir ekledikten sonra, süzülen makarnayı da sosa ekleyip 1 – 2 dakika sosla birlikte pişirin. kremalı mantar soslu makarnayı servis tabağına alın. Üzerine biraz daha rende kaşar peyniri serpin. En üste de kekik yapraklarını yerleştirerek tabağımızı süsleyin.

