



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KREMALI MAKARNA

1 su bardağı makarna  
100 gram mantar  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı çiğ krema  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 adet domates  
Kekik, karabiber, tuz  
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnaları haşlayıp süzün. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin ve karıştırın. Değer taraftan doğranmış mantarları tereyağında kavurup üzerine domatesleri doğrayıp 5 dakika kadar pişirin. Baharatları da içine ilave ederek bir tutam şekeri içine ekleyin. Bu pişirdiğiniz mantarlı domatesli karışımın içine makarnaları da ekleyip karıştırın ve üzerine rendelenmiş peynirle servis yapın. İstenirse kavurma yapıp üzerine bol maydanozla süsleyip ikram edebilirsiniz. Çok lezzetli olması için mutlaka çiğ krema kullanın.

