



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI MAKARNA

<https://www.haberturk.com>

2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 kutu mantar
50 g tereyağı
100 ml krema
1 paket fettuccine makarna (Haşlanmış)
2 yemek kaşığı parmesan peyniri veya eski kaşar peyniri
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
5-6 dal maydanoz

Öncelikle sarımsakları kıyın ve mantarları nemli bir bezle silin. Ardından kullanılacak mantarları dilimler halinde kesin.

Bir tencerenin içine makarnaları koyun ve 8 dakika haşlayın.

Sıvı yağı geniş bir tavada ısıtıp içerisinde ince kıyılmış sarımsakları kavurun. Önceden dilimlediğiniz mantarları da tavaya ekleyin.

Suyunu salıp çekene kadar arada bir karıştırarak kavurun.

Tereyağını ve kremayı da bu karışıma ilave edin.

Tereyağı ile krema iyice eriyip malzemeye karışınca, önceden haşlayıp süzdüğünüz makarnayı ekleyin.

Birkaç kez karıştırdıktan sonra rendelenmiş parmesan peynirini de ilave edin.

En son tuzunu, karabiberini ve kıyılmış maydanozu serpin. Son bir kez karıştırdıktan sonra ocaktan alabilirsiniz. Sıcak servis edin.

Not: Mantarlı ve kremalı makarnayı et yemekleri ile sunabilirsiniz.

