



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTARLI MAKARNA

- 1 paket Penne makarna (Ya da yassı spaghetti)
- 1 paket Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorbası
- 3 su bardağı su (Çok koyu olursa ½ yada 1 bardak su ekleyelim)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak (Rendelenmiş)
- Tuz
- Karabiber
- Üzeri için:
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 3-4 dal maydanoz (İnce kıyılmış)

Makarnayı derin bir tencerede kaynatmış tuzlu suda haşlayıp süzün. Diğer bir tencerede tereyağını eritin ve sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar soteleyin. 3 su bardağı suyu ilave edin ve ardından Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorbasını ekleyip sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. Sos kıvamına geldiğinde haşladığınız makarnayı da içine aktarın ve iyice harmanlayarak karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın. Üzerine parmesan peyniri ve ince kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

