



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI MAKARNA

<https://www.karaca.com>

- 1 paket makarna
- 2 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 300 gram mantar
- 2 su bardağı krema 2 paket
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
- 2 avuç fesleğen
- 1 çay kaşığı tuz

Mantarları yıkayıp doğrayıp tavada 1 yemek kaşığı tereyağında sularını salıp çekene kadar kavurun
Kavurduktan sonra kısık ateşe alıp tuz, karabiber, ince kıyılmış fesleğen, 2 diş ince ince doğranmış sarımsak ve kremayı ekleyin

2 dakika kadar kremayı kaynatıp kesmeden pişirin daha sonra altını kapatın

Geniş bir tencereye 2 litre kadar su ve 1 tatlı kaşığı tuz koyarak kaynatın

Kaynayan suda makarnaları ortalama 10-12 dakika kadar haşlayın

Birbirine yapışmamaları için en başta biraz karıştırın

Haşlandıktan sonra süzün, pişmelerini durdurmak için üzerine 1 bardak soğuk su dökebilirsiniz

Tekrar tencerede kremalı mantarlı sosunuz ile birleştirin ve karıştırın

Nefis evde kremalı mantarlı makarna servise hazır

