



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI MAKARNA

400-500 gram mantar
2 paket krema
1 paket makarna
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Baharat

Öncelikle makarnayı her zaman olduğu gibi sade pişirin.
Daha sonra, mantarları doğrayın ve kavurmaya başlayın.
İyice renklerini ve hacimlerini kaybettikten sonra kremayı içine ekleyin.
Kremanın suyunun biraz uçmasına izin verin.
İçine tuz, karabiber ve naneyi ekleyin.
Son olarak makarnayı ekleyin ve iyice karıştırın.
İsterseniz üzerine 200-300 gram kaşar peyniri de rendeleyebilirsiniz.

