



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI MAKARNA

8-10 Adet Mantar
7-8 Yemek Kaşığı Krema
1/2 Paket Makarna
Tuz
Taze Nane
Reyhan

Mantarları üzerindeki siyahlıklar gidene kadar iyice yıkayın, dörde bölün. Bir tavada, biraz zeytinyağı ile pişirin. Bu sırada saldığı suyu kaşıkla alın kısa bir süre kendi yağı ile kızartın. Kremayı ekleyin ve 30 sn. kadar kaynatıp altını kapatın. 3-4 yaprak taze nane ve 2 yaprak reyhanı küçük küçük doğrayıp sosu ekleyin. Makarnayı, içine biraz zeytinyağı, tuz ve bulyon eklediğiniz suda haşlayın, süzün. Her zaman yaptığınız yağ ile kavurma işlemini çok az bir miktar ayçiçeğı yağı ile yapın, krema ekleyince çok yağlı bir makarna oluyor. Makarnanın altını kapatın ve sosu ekleyip, karıştırın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.10.2023