



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALI MAKARNA

2 su bardağı makarna
Yarım ay bardağı zeytinyağı
200 gram mantar
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı çiğ krema
Kekik, karabiber, tuz
100 gram rendelenmi kaşar peyniri

Makarnaları haşlayıp süzün. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin ve karıştırın. Diğer taraftan doğranmış mantarları tereyağı ile 5 dakika kadar pişirin. Baharatları da içine ilave ederek bir tutam şekeri içine ekleyin. Bu pişirdiğiniz mantarlı karışımın içine makarnaları da ekleyip karıştırın ve üzerine rendelenmiş peynirle servis yapın. İstenirse doğranmış sivri biber de çok yakışıyor. İçine iğ krema ekleyip 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.