



KREMALI MANTARLI MAKARNA SOSU

500 gr taze mantar
1 kutu krema
2 soğancık soğanı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Mantarları doğrayın. Tavaya tereyağı eritin ve unu ekleyin renk alınca soğancıkları ekleyin biraz pişirin daha sonra mantarları ilave edin yumuşayınca kremayı, karabiber ve tuzu ekleyip hafif pişirip ocaktan alın.

Not: Makarnalarda kullanılır.

