



KREMALI MANTAR SOS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

250 gr mantar
2 diş sarımsak
1 küçük kutu krema
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Öncelikle zeytinyağı tavaya alın. Temizlenip doğranmış mantar ve sarımsakları ekleyip soteleyin. Ardından kremayı ekleyip, kısık ateşte pişirin. Haşlanmış makarna, tereyağı, tuz ve karabiberle beraber tavaya eklenip ve karıştırılarak pişirin. Dilerseniz üzerine peynir rendeyebilirsiniz.

