



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI PENNE MAKARNA

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

- 1 paket penne makarna
- 1,5 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kremalı Mantar Sosu için:
 - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 2 diş sarımsak
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 300 gram mantar
 - 2 su bardağı krema (2 paket)
 - 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
 - 2 avuç fesleğen
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 su bardağı su (makarna haşladığınız suyu da kullanabilirsiniz)
- Servisi için:
 - 4 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Büyük bir tencereye 1,5 litre su ve 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyin. Su kaynadıktan sonra penne makarnayı ekleyin ve al dente kıvamına gelene kadar, paket üzerindeki talimatlara uygun şekilde haşlayın. Haşlanan makarnayı süzün ve kenara alın. (Makarna suyundan 1 su bardağı ayırmayı unutmayın.) Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış sarımsakları ekleyin ve hafifçe kavurun. Sarımsaklar pembeleştikten sonra tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Dilimlenmiş mantarları ekleyin ve mantarlar suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun. Mantarlar pişince kremayı ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığında, taze çekilmiş karabiberi, tuzu ve ince doğranmış fesleğeni ekleyin. Karıştırarak birkaç dakika daha pişirin. Kıvamını ayarlamak için ayırdığınız makarna suyundan 1 su bardağını ekleyin ve karıştırın. Haşlanmış penne makarnayı kremalı mantar sosunun içine ekleyin ve iyice karıştırarak sosun makarnalara eşit şekilde yayılmasını sağlayın. Makarnayı birkaç dakika daha sosla birlikte pişirin. Makarnayı servis tabaklarına alın ve üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:179190 • adı:Kremalı Mantarlı Penne Makarna • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 07:49