



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUGÖBEĞİ MANTARLI KREMALİ SOSLU MAKARNA

<https://www.rational-online.com>

20 g kuzugöbeği mantarı, kurutulmuş
500 g makarna, örneğin Rigatoni
375 ml süt
375 ml krema
500 ml soğuk su
250 ml sebze haşlama suyu
Biraz patates nişastası
Tuz
Karabiber
Hindistancevizi

Kuzugöbeği mantarlarını suda yumuşatın ve temizleyin. Süt, krema ve dana et suyunu karıştırıp kaynatın ve biraz nişastayla koyulaştırın, sonra baharatlayın ve 500 ml su ekleyin.

Sosu, suyu süzölmüş kuzugöbeği mantarlarıyla ve makarnayla karıştırın. SelfCookingCenter® ünitesinde "Garnitür", "Sosta makarna" ayarını seçin, makarnanın ambalajındaki pişirme süresini girin ve yükleyin; merkez sıcaklık sensörünü kabin içine daldırın.

