



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR RUHLU MAKARNA

- 1 paket makarna
- 500 gr mantar
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Mantarlar temizlenir rondoya atılır. Üzerine 1 adet domates ve sarımsak katılır ve şeklini kaybedene kadar çekilir. Sonra küçük bir tencereye tereyağı, hazırlanan karışım, karabiber, tuz ve 1 su bardağı su konur ve bir taşım pişirilir. Diğer yanda makarna haşlanır ve suyu süzülür. Tekrar tencereye konur. Üzerine mantar ruhlı sos konur, karıştırılır. tekrar ateşe konur ve bir kaç dakika pişirilir.