



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU CIZBIZ KÖFTE

Pınar İllaki Cızbiz Köfte

1 Paket Pınar Krema

200 Gr Mantar

2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Yarım Paket Spaghetti

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

2 Diş Sarımsak

1 Adet Soğan

2 Yemek Kaşığı Un

1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber

Taze Kekik

1 Buçuk Su Bardağı

Sıcak Su

Servis İçin:

Taze Kekik

Cızbiz Köfte'yi paketdeki pişirme talimatını izleyerek pişirin.

Bir tavada zeytinyağı ve tereyağını ısıtın.

Soğan ve sarımsağı ekleyin.

Mantarı ekleyip kavurun.

Suyunu çekince unu ilave edin.

Tuz, karabiber ve baharatları ekleyip sıcak suyu ilave edip karıştırın ve kaynatın.

Buharlaşıp kıvam alınca ocağın altını kapatın.

Arzuya göre bir süzgeçten geçirerek taneciksiz bir sos elde edin ve köfteleri içine atıp çok az daha pişirin.

Haşladığınız makarnanın üzerine köfteyi ve sosu ekleyin.

Taze kekik ile servis yapın.

