



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU KEPEKLİ MAKARNA

<https://www.bosch-home.com/tr>

1 paket kepekli makarna
2 çorba kaşığı tereyağ
8-10 adet mantar
3 olgun domates
2 diş sarımsak
2-3 dal taze nane veya fesleğen
Tuz, karabiber

Derin bir tencereye 4 litre su doldurun. İçine 1 çorba kaşığı tuz ilave edin. Makarnayı kaynar tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın.

Mantarları temizleyip ortadan ikiye kesin ve dilimleyin. Domatesleri soyup çekirdekli kısımlarını çıkarın ve küp küp doğrayın. Sarımsakları soyup kıyın.

Bir tavada tereyağını eritip sarımsakları ekleyin. Ardından mantarları ilave edip yüksek ateşte soteleyin.

Domatesi ilave edin. Tuz, karabiber ve kıyılmış bir tutam taze nane ekleyip karıştırın. Sos kıvamını alınca ocağı kapatın.

Makarnayı süzüp sosu üzerine ilave edin ve karıştırın. Dilerseniz makarnayı servis tabaklarına alıp üzerine mantarlı sosu paylaştırarak da servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.08.2023