



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR SOTELİ MAKARNA

Makarna için:

1 paket kelebek makarna

1 yemek kaşığı tuz

2 yemek kaşığı margarin

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Su

Mantar sote için:

Yarım kilo mantar

1 orta boy kuru soğan

2 diş sarımsak

2 -3 adet taze soğan

2 adet biber

1 adet domates

Yarım çay kaşığı köri

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı tereyağı

İlk olarak makarnamızı haşlayalım.

Kaynayan suyun üzerine tuzumuzu attıktan sonra makarnamızı koyalım karıştırarak yaklaşık 10 dk pişirelim.

Yumuşayan makarnamızı süzgeçte süzelim ve tencereye margarinimizi ve sıvı yağımızı koyup hafif kavrulunca makarnamızı koyalım biraz karıştıralım ve hazır.

Şimdi mantar sotemizi hazırlamaya başlayabiliriz.

Tavamıza tereyağımızı küp küp doğradığımız soğanımızı ve sarımsağımızı alıp kavurmaya başlayalım.

Sonra üzerine küp küp doğradığımız mantar ve biberlerimizi atıp güzelce karıştırıyoruz.

Yüksek ateşte pişirmeye başlıyoruz.

Mantarlar yumuşamaya başlayınca küp küp doğradığımız domateslerimizi, köriyi, tuzu, pul biberi ve en son taze soğanlarımızı ekleyip hepsini bir güzel karıştırıp 5 dk daha ateşte tutup ocaktan alıyoruz.

Pişirdiğimiz makarnamızın üzerine koyup servis yapıyoruz.



