



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR STROGONOF

300 gr kestane mantarı
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 paket makarna
3 yemek kaşığı sıvı yağ
5-6 dal maydanoz
1 dal taze kekik
Tuz ve karabiber

Kızdırdığınız tavada yemeklik doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsakları kavurun. İnce doğranmış kestane mantarını da ilave edin ve mantarlar suyunu çekene kadar pişirin. Tavayı ocaktan alıp, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Makarnayı aldante haşlayın. Haşlanmış makarnaya mantarlı harcı, ince kıyılmış maydanozu ve taze kekik yapraklarını koyup karıştırın.

Not: Servis sırasında dilerseñiz parmesan peyniri rendesi kullanabilirsiniz.

