



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTAR VE FESLEĞEN SOSLU MAKARNA

1 PAKET MAKARNA
1/2 KİLO MANTAR
1 YEMEK KAŞIĞI SALÇA
1 YEMEK KAŞIĞI SANA
1 TUTAM TUZ
1 TATLI KAŞIĞI PUL BİBER
1 TATLI KAŞIĞI FESLEĞEN

MAKARNAYI SUDA 10 DK HAŞLAYIN.SOSU İÇİN TAVAYI SANAYI ERİTİN SALÇAYI KOYUN KÜÇÜK DOĞRANMIŞ MANTARI İLAVÉ EDİP PİŞİRİN TUZ , PUL BİBER VE FESLEĞENİ EKLEYİP ALTINI KAPATIN MAKARNAYI SERVİS TABAĞINA ALIP ÜSTÜNE SOSUNU DÖKÜN.