



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR VE JAMBONLU FIRIN MAKARNA

Malzemeler :

Fırın makarna 250 Gr

Mantar 200 Gr

Komili Riviera zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

Dana jambon 100 Gr

Sıvı krema 1 Su Bardağı

Taze kaşar peyniri 75 Gr

Tuz -Karabiber

YAPILIŞI:

1- Fırını 180 dereceye getirip ısıtın. Aynı derecede pişirin.

2- Küçük mantarları ikiye bölün, iri olanları dilimleyin. Jambonu ince şeritler halinde kesin

3-2 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını bir tavada kızdırın ve mantarları birkaç porsiyona ayırarak suyunu çekene kadar kızartın. Jambonu ilave edip şöyle bir çevirin ve ateşten alın.

4- Makarnaları bol tuzlu -zeytinyağlı suda diri kalacak şekilde haşlayıp süzün, soğuk suya tutun, sonra tekrar süzün.

5- Makarna, mantar ve jambonu sıvı krema ile birlikte iyice karıştırıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı yağlanmış bir fırın kabına koyun. Peyniri rendeleyip makarnanın üzerine serpiştirin. Fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Mantarları birkaç porsiyon halinde kızartın. Tavaya hepsini birden koyarsanız mantarın bırakacağı su, kızarmalarını önler