



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ERİŞTE

1 paket erişte
2 lt. su (8 bardak)
Tuz
MANTARLI SOS İÇİN:
200 gr. mantar
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
3 adet domates
1 çorba kaşığı taze kekik
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Tuz

Erişteyi, tuz ilave ettiğiniz 2 litre kaynar suda 10 dakika haşlayıp süzün.
Mantarları yıkayıp kâğıt havlu ile kuruladıktan sonra ince doğrayın.
Mantarlı sosu hazırlamak için:
Tereyağını eritip doğranmış soğanları pembeleştirin. Mantarları soğana ilave edin.
2 dakika çevirip, doğranmış domatesleri ekleyin.
Sosu 10 dakika kaynatın. Doğranmış kekik, taze çekilmiş karabiber ve tuz ile lezzetlendirin. Erişteleri ilave ederek sos ile karıştırın.

[ML® Mantarlı Makarna için tıklayın](#)