



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKARNA

Anadolujet Magazin

10 gr soğan
4 gr sarımsak
30 gr Shiitake mantarı
90 gr fettucini makarna
2 yemek kaşığı krema
10 gr Kars gravyeri
1 tutam taze fesleęen
Deniz tuzu
Tane karabiber
Zeytinyaęı

Orta büyüklükte bir tencerede kaynama noktasına gelen suya tuz ve bir yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Bu suda 4 dakika kadar haşladığınız makarnayı kenara alıp soğuk suya tutun. Daha sonra orta boy bir tavada bir tatlı kaşığı zeytinyağını ısıtıp üzerine mantarları ekleyin. Bir süre yüksek ateşte pişirdikten sonra üzerine önceden ince ince doğradığınız soğan ve sarımsağı ilave edip mantar suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Bu işlemin ardından 2 yemek kaşığı krema ilave edin. Makarnayı sosun içinde birkaç dakika çevirdikten sonra üzerine bir tutam taze fesleğen, deniz tuzu ve tane karabiber ekerek lezzetlendirin. Son olarak makarnanın üzerine rendelenmiş Kars gravyeri döküp servise hazır hâle getirin.

