



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI FIRIN MAKARNA

### Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Zeytinyağlı margarin
- 3 su bardağı burğu makarna
- 15 adet mantar
- 2 adet pırasa
- 3 diş sarımsak
- 4 adet taze soğan
- 4,5 su bardağı tavuk suyu
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
- Tuz, karabiber
- Üzeri için:
- 1 su bardağı rende kaşar

### Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün.
2. Sarımsakları, taze soğanları, pırasaları ve dereotunu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
3. Yayvan bir tencerede Sana Zeytinyağlı margarini kızdırıp içine makarnaları ilave edip kavurun.
4. Makarnalar renk aldıktan sonra içine kıyılmış pırasaları ilave edip kavurun.
5. Pırasalar pişince içine kıyılmış sarımsaklar ve mantarları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar pişirmeye devam edin.
6. En son olarak içine kıyılmış taze soğanları, dereotunu, cevizi, kırmızı pul biberi ve tuz ve karabiberi koyup karıştırdıktan sonra tavuk suyunu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak makarnalar tavuk suyunu çekinceye kadar pişirip demlendirin.
7. Demlenen Sana Zeytinyağlı margarinli ve mantarlı makarnayı fırın tepsisine alıp üzerine rende kaşarı serpin.
8. Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında peynirler kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.