



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI FIRIN MAKARNA

- 1 paket fiyonk makarna
- 10 adet mantar (harcı için)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı margarin (harcı için)
- 2 adet taze soğan (harcı için)
- ½ demet maydanoz (harcı için)
- 3 yemek kaşığı sıvı margarin (harcı için)
- Bir miktar karabiber (harcı için)
- 1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası (sosu için)
- 2 su bardağı süt (sosu için)
- 1 su bardağı kaşar peyniri (sosu için - rende)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)

Hazırlanışı

1. Bol sıcak suyun içine zeytinyağını, tuzu ve eriştayı koyup 8 dakika haşlayın.
2. Mantarları ince ince kıyın.
3. Taze soğanları halka halka doğrayın.
4. Yayvan bir tavada sıvı margarini kızdırıp içine kıyılmış mantarları ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ilave edip mantarlar suyunu çekene kadar kavurun.
5. Mantarlar suyunu çekince kıyılmış dereotunu, taze soğanları ve karabiberi ekleyip ateşten alın.
6. Haşlanmış makarnayı süzüp sıvı margarin ile yağlayın.
7. Küçük bir tencerede Knorr Kremalı Tavuk Çorbası'nı ve sütü sos kıvamına gelinceye kadar pişirin.
8. Fırın kabına yağlanmış makarnayı ve sote mantarları koyup karıştırın, kaşıkla üzerini düzeltin.
9. Sosun önce yarısını döküp makarna ve mantar karışımına ekleyin. Kalan sosu en üstüne döküp kaşık ile düzeltin.
10. En son olarak üzerine rende kaşarı serpin, 200 derecede 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişirip servis edin.