



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KREMA SOSLU MAKARNA

3 soğan  
1 büyük boy konserve mantar  
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi  
2 paket ciğ krema  
1 demet roka  
300 gr. kasar peyniri rendesi  
Tuz  
Karabiber  
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Soganlari ince dograyip zeyinyaginda pembelestirin. Iri dogranmis mantarlari ekleyip soğanla birlikte kavurun. Üzüm sirkesi, krema ve tuz, karabiberi ekleyip 1-2 dk. karıştırıp ocaktan alın. Haslanmış makarnayı tabaga alıp, sosu üzerine dökün. Sosun üzerine rendelenmiş kasar peynirini ve kıyılmış rokayı koyup, üzerine kara biber serpip servis yapın.

