



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALI MAKARNA

Yarım paket makarna
200 gram mantar
2 sivri biber
3 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı tereyağı

Makarnayı tuzlu suda 14 dakika kadar haşlayın. Bu arada mantarları tereyağında 5 dakika kadar kavurun. İçine sivri biberi ekleyip karıştırın. Süzölmüş makarnaları da içine ekleyip birlikte kavurmaya devam edin. Üzerine kremayı döküp karıştın ve 5 dakika daha pişmeye bırakın. İstenirse içine ince doğranmış fesleğen ve maydanoz da ekleyip servis yapabilirsiniz.