



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALİ MAKARNA

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
25 gr peynir
1 Paket makarna
1 Çorba Kaşığı karabiber
1 Çorba Kaşığı tuz
1 Çorba Kaşığı zeytinyağı
2 Diş sarımsak
1 Paket krema
10 Adet mantar

Yaklaşık 1.5 litre suyu önce kaynatın. Kaynadıktan sonra içine makarnayı boşaltın ve tuzunu da ilave din. Makarna hafif diri kalıncaya kadar suda haşlayın. Diğer taraftan sosunu hazırlayalım. Bir teflon tavada zeytinyağı, sana klasik yağ ve ince doğranmış sarımsakları kavuralım. Sonra yine ince doğranmış mantarları ilave ediyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Tercihe göre biraz karabiber ekleyebilirsiniz. Sos için son olarak kremayı ilave edelim ve yaklaşık 7-8 dakika daha kısık ateşte bekletelim. Makarna istenilen kıvama geldikten sonra makarnaya sosu ilave ediyoruz ve karıştırıyoruz. 2-3 dakika kısık ateşte tutun ve sonra ocağı kapatın. Makarna tarifimizi servis tabağımıza koyuyoruz ve üzerine biraz peynir rendeliyoruz. Tarif servise hazır.