MANTARLI KREMALI MAKARNA

2 su bardağı makarna
Yarım çay bardağı zeytinyağı
200 gram mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı çiğ krema
Kekik, karabiber, tuz
100 gram rendelenmi kaşar peyniri

Makarnaları haşlayıp süzün. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin ve karıştırın. Diğer taraftan doğranmış mantarları tereyağı ile 5 dakika kadar pişirin. Baharatları da içine ilave ederek bir tutam şekeri içine ekleyin. Bu pişirdiğiniz mantarlı karışımın içine makarnaları da ekleyip karıştırın ve üzerine rendelenmiş peynirle servis yapın. İstenirse doğranmış sivri biber de çok yakışıyor. İçine çiğ krema ekleyip 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:96736 • adı:Mantarlı Kremalı Makarna • gönderen:meltem güçlü • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:45