



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKARNA

1 paket makarna
250 gr kıyma
18 adet mantar
2 diş sarımsak
1 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı fesleğen
2 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz

Kaynamış suda makarnalarınızı çok hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Bir yandan kıymanızı sıvı yağda pişirin. Üzerine biber salçasını ekleyin ve iyice yedirin. Daha sonra dilimlenmiş mantarları ve çok ince kıyılmış sarımsaklarınızı ekleyin. Mantarlar renk değiştirdikçe kabukları soyulmuş ve çok küçük küpler halinde doğranmış domateslerinizi ilave edin. Domatesler yumuşayınca mantarlı bolonezimiz hazırdır. İçine baharatları ve tuzu ilave edip karıştırın. Makarnayı iyice süzdükten sonra pişmekte olan sosa ilave edip iyice karıştırın. Tabağınıza servis yaparken yine fesleğen ile süsleyebilirsiniz.

Not: Makarna suyunuz kaynadıktan sonra tuzunuzu ilave edin. Böylece kaynama süresini kısaltmış olursunuz.



Fotoğraf "Ankara Kalesi" tarafından gönderildi. 06.05.2019