



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 paket krema
- 1 demet maydanoz
- 2 kaşık tereyağı
- 1 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- 1/2 kg mantar

Makarna tenceresine bir kaşık zeytinyağı, tuz ve yeteri kadar su koyup kaynatın. Makarnayı su kaynayıncaya içine atın. Fazla su koyup da suyu sonradan süzmeyin ki besin değeri içinde kalsın. Yani pilav gibi pişirin. Suyunu tamamen çekince bir yandan da ... Ayrı bir kaptaki tereyağını eritin. İnce ince doğradığınız mantarları içine koyun. Mantarlar suyunu çekene kadar pişirin. Ardından kremayı ilave edin ve ateşi kısın. Koyulaşmaya başladığında, daha önceden yıkayıp, ince doğradığınız maydanozları ilave edin. 1-2 kere karıştırıp ocağın altını kapayın. Hazırladığınız bu mantar sosunu ister tenceredeki makarnaya karıştırın, isterseniz servis yaparken makarnanızın üstüne koyun.

