



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

- 1 paket penne makarna
- 10 adet mantar
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı iri çekilmiş karabiber
- 1 tatlı kaşığı iri çekilmiş deniz tuzu
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Makarnanızı haşlayın. Süzdükten sonra tencerenize 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyin ve makarnanızı iki üç dakika kadar kavurup ocaktan alın.

Başka bir tavaya 1 yemek kaşığı tereyağını alın ve ince ince doğramış olduğunuz mantarları ekleyerek suyunu çekene kadar kavurun. Karabiber, tuz ve kekiği ilave edin.

Karışımı makarnanızla iyice harmanlayıp servis edebilirsiniz.

