MANTAR SOSLU MAKARNA

Ebru Omurcalı

1 paket makarna (burgu, fettuccine, rigatoni veya boncuk makarna)
Mantar sos için:
4 adet arpacık soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
400 gram mantar
1 tatlı kaşığı un
1 su bardağı krema
1 çay kaşığı kuru kekik
1 su bardağı mascarpone peyniri (labne peyniri de kullanabilirsiniz)
1 çay bardağı parmesan peyniri
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 çay bardağı toz parmesan
Kıyılmış frenk soğanı veya maydanoz

Makarnayı kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayıp süzün ve kenara alın. Mantar sos için soyulup, doğranmış arpacık soğanları zeytinyağında soteleyin. Sarımsak ve ardından temizlenip doğranmış mantar ilave edip sotelemeye devam edin. Un serpip pembeleşene kadar kavurun. Krema, kuru kekik ve karabiber ekleyip bir taşım kaynatın. Makarna, mascarpone peyniri ve mantar sosu geniş bir tavaya alıp, ocağa oturtun ve 2-3 kez karıştırın. Ocaktan alıp, servis tabağına yerleştirin, Üzerine parmesan ve kıyılmış frenk soğanı serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:163694 • adı:Mantar Soslu Makarna • gönderen:Doctor • indirme tarihi:09.05.2025 - 04:16