



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKARNA

4 su bardağı sıcak su
300 gram kültür mantarı
½ paket kalem makarna (tercihe bağlı olarak farklı makarnalarda da denenebilir)
1 yemek kaşığı tereyağı
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

4 su bardağı su, derin bir tencereye ilave edilerek kaynatılır.
Kaynayan suyun içerisine tuz ve makarna ilave edilir.
Ortalama 7 dakika haşlanır ve süzülür.
Akabinde 1 yemek kaşığı tereyağı tavada eritilir.
Sonra temizlenmiş olan mantarlar tavada çevrilir.
Mantarlar suyunu salıp çekince tuz ve karabiber ilave edilir (damak tadına göre eklenir).
Devamında haşlanan makarna ile mantarlar birleştirilerek iyice karıştırılır.
Akabinde hazırlanan makarnanın üzerine isteğe bağlı olarak kıyılmış maydanoz da serpilebilir.

