



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKARNA

4 su bardağı sıcak su
½ paket kalem makarna (isteğe bağılı olarak farklı makarnalar da kullanılabilir)
300 gram kültür mantarı
1 çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı

4 su bardağı su, derin bir tencerenin içersine koyulur ve kaynatılır.
Kaynayan suya tuz ve makarna eklenir.
Ortalama 7 dakika haşlandıktan sonra süzülür.
Tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritilir.
Temizlenen mantarlar tavada çevrilir.
Mantarlar suyunu salıp çektikten sonra tuz ve karabiber eklenir (damak tadına göre ilave edilir).
Haşlanan makarna ve hazırlanan mantarlar birleştirilerek karıştırılır.
Sunum için tercihe bağılı olarak makarnanın üzerine kıyılmış maydanoz serpilebilir.

