



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

<https://www.obamakarna.com.tr>

1 paket Oba Spagetti
2 ay kaşığı zeytinyağı
4 küçük soğan, dilimlenmiş
3 sap kereviz, ince doğranmış
350 g mantar
1 diş sarımsak, ezilmiş
300 ml sebze suyu
1 orba kaşığı doğranmış taze biberiye
Taze öğütölmüş karabiber
1 orba kaşığı mısır unu
Süslemek için biberiye sapsarı

Bir tavada yağı ısıtın ve soğanları, kerevizi, mantarları ve sarımsağı koyun. Kapağını kapatın ve bütün sebzeler yumuşayıncaya kadar hafif ateşte, arada bir karıştırarak pişirin.

Sebze suyunu, biberiye, tuz ve biberi katın ve iyice karıştırın. Küçük bir kasede mısır ununu 2 çorba kaşığı su ile karıştırın ve tavaya ilave edin. Kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edin, koyulaşıncaya kadar ağır ateşte pişmeye bırakın. 3 dakika süreyle arada bir karıştırarak pişirin.

Biberiye dallarıyla süsleyin ve taze pişirilmiş spagetti ile servis yapın.