



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

Yarım paket kelebek makarna
1 paket kestane mantarı (450 gr)
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Makarnayı haşlayın ve süzün.

Yanmaz bir tavaya aldığınız yağ biraz ısıtın ve küp doğradığınız soğanları ve mantarları tavaya alın.

Yaklaşık 3 veya 4 dakika kadar yüksek ısıda sotelediğiniz mantar ve soğanlara sarımsakları ilave edin.

Sarımsakları da yaklaşık 30-35 saniye kavurduktan sonra soya sosunu ve bir çay bardağı suyu ekleyin ve pişirmeye devam edin.

Birkaç dakika düşük ısıda pişirdiğiniz bu karışıma baharatları da ilave ederek iyice karıştırın.

Haşladığınız makarnayı, bu sos ile karıştırın.

Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

