



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

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

4 su bardağı su, derin bir tencereye koyulur ve kaynatılır.
Kaynayan suya tuz ve makarna eklenir.
Yaklaşık 7 dakika haşlandıktan sonra süzülür.
Ardından 1 yemek kaşığı tereyağı tavada eritilir ve temizlenmiş olan mantarlar tavada çevrilir.
Mantarlar suyunu salıp çekince, tuz ve karabiber eklenir (damak tadına göre).
Sonra haşlanan makarna ve mantarlar birleştirilerek güzelce karıştırılır.
Devamında hazırlanan makarnanın üzerine tercihe bağlı olarak kıyılmış maydanoz serpilir.
Ardından hazırlanan mantarlı makarna tarifi afiyetle tüketilebilir.

