



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 paket krema
- 1 demet maydanoz
- 2 kaşık tereyağı
- 1 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- 1/2 kg mantar

Zeytinyağı ve biraz tuz ilave ettiğiniz su kaynayıncak makarnayı içine koyun ve haşlayın. Fazla su koyup da suyu dökmeyin ki besin değeri içinde kalsın. Ayrı bir kaptak tereyağını eritin. İçine yıkayıp, ince ince doğradığınız mantarları ekleyin. Mantarlar suyunu çekene kadar karıştırın. Ardından kremayı ilave edin ve ateşini kısın. Koyulaşmaya başladığında yıkayıp, ince doğradığınız maydanozları koyun. 1-2 kere karıştırıp ocağın altını kapayın. Mantar sosu ister süzdüğünüz makarnaya karıştırın, isterseniz servis yaparken makarnanızın üstüne koyun.

---