



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

500 gr. ince makarna

12 bardak su

Tuz

SOSU İÇİN:

300 gr. sığır eti

1 çorba kaşığı tereyağı

1 orta soğan

2 orta boy domates veya 50 gr. tuzsuz domates salçası

250 gr. et suyu

500 gr. mantar

1 çorba kaşığı tereyağı

2 bardak su

2 tatlı kaşığı limon suyu

Tuz

Karabiber

Tencereye et suyu, 1 silme çorba kaşığı yağ, limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile fındık büyüklüğünde doğranmış mantarlar koyulur. 5 dakika haşlanır. Haşlanan mantarlar ateşten alınır. Başka bir 1 tencerede yağ kızdırılır, et ilave edilir ve etler pembeleşinceye kadar arada bir karıştırılarak kuvvetli ateşte 10 dakika kızartılır. Kızaran etlere; soğan, karabiber katılır ve soğan esmerleşinceye kadar kavulur. Sonra malzemeye; doğranmış domatesler veya salça ilave edilir. 5 dakika sonra da 2 bardak su ile bir kapta bekletilen süzölmüş mantar suyu katılır. Kapak kapatılarak sos suyunu çekip koyulaşana kadar 3 saat pişirilir. Pişen etler delikli kepçeyle çıkarılır ve yerine mantarlar katılır ve 5 dakika daha pişirilerek ateşten alınır. Bir tencereye 12 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Makarnalar kınmadan kaynayan suya atılır ve yumuşayınca kadar 10 dakika haşlanır. Haşlanan makarnalar iyice süzülerek bir tabağa alınır ve üzerine 4 silme çorba kaşığı tereyağı ve hazırlanan mantarlı sos dökülerek iyice karıştırılır. Sonra bir servis tabağına alınarak, yanında rendelenmiş kaşar peyniriyle servis yapılır.