



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

Ümit Usta

1 paket (500 gr) makarna
300 gr kıyma
300 gr mantar
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet domates
1/2 paket margarin
1/2 adet limon
Tuz
Karabiber
Rende kaşar veya beyaz peynir

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayıp, süzdükten sonra soğuk sudan geçirelim.

Mantarları fındık kadar doğrayıp 1 bardak tuzlu ve limonlu suda haşlayalım. Haşlama suyunu bir kenara ayıralım.

İnce ince kıydığımız kuru soğanları yağda pembeleştirdikten sonra kıymayı ilave edip 1-2 dakika daha kavuralım.

Mantarı ve haşladığımız suyun 1 su bardağı kadarını kıymaya ilave edip karıştıralım.

1-2 dakika daha kaynatıp, ocaktan indirelim.

Makarnayı ilave edip iyice karıştırdıktan sonra sıcak sıcak servis yapalım.