



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MAKARNA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Paket makarna
- 500 gr mantar
- 1 Paket krema
- 1 Tutam kıyılmış maydanoz

Makarna suyunu kaynatıp içersine biraz tuz ve zeytin yağ katın.Kaynayan suyun içine makarnayı katıp 10 dakika haşlayın.Makarna haşlanırken mantarları yıkayıp doğrayın.Maydanozları da ince ince kıyın.Teflon tavada sana yağı eritip içersine mantarları ilave edin.Mantarlar suyunu çekene kadar pişirin.Sonra kremayı ilave edin ve ocağın altını kısın. Koyulaşmaya başladığında maydanozları vede tuzunu ilave edip 1-2 kere karıştırıp ocağın altını kapayın. Mantar sosunu,ister süzdüğünüz makarnaya karıştırın, isterseniz servis yaparken makarnanın üzerine koyun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.09.2023