MANTARLI MAKARNA

300 gr. bonfile (tek parça)
250 gr pırasa
250 gr. mantar
40 ml sıvı yağ
30. gr. tereyağı
1 diş sarımsak
15 gr. salça
200 ml. sebze suyu
400 gr. makarna
150 ml. krema
15 gr. kekik yaprağı

Etin yağlı kısımlarını çıkartın ve küp doğrayın. Pırasaları uzunlamasına ikiye kesip beyaz ve açık yeşil kısımlarını ince dilimleyin. Mantarları temizleyip kağıt havlu ile kurulayın. Eti 2 porsiyon halinde kızgın yağda kızartın. Tavadan çıkartın. Eti kızarttığınız tavaya tereyağını ekleyin, pırasanın beyaz kısımlarını ve dövülmüş sarımsağı şeffaf oluncaya kadar kavurun. Mantarları tavaya ekleyin. Tuz, karabiber ekin ve bıraktığı su tamamıyle yok oluncaya kadar kavurun. Salçayı ve sebze suyunu mantarlara ilave edip üstü açık 5 dakika pişirin. Makarnayı pakette önerilen şekilde haşlayın. Pişme süresinin son dakikasında pırasanın yeşil kısımlarını ekleyin. Pişen mantarlara kremayı da ekleyip bir taşım daha kaynatın. Eti hazırladığınız mantarlı sosa katıp, ısıtın. Tuz, biber ve kekik yapraklarıyla tatlandırın. Makarnayı süzün. Servis tabağına aldığınız makarnanın üzerine etli mantarlı sostan dökerek servis yapın.

ML® Yumurtalı Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8624 • adı:Mantarlı makarna • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:10.05.2025 - 08:57