



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTARLI MAKARNA SOSU

20 gr. dolmalık fıstığı renkleri dönene kadar kavurun. 20 ml. zeytinyağında küp doğranmış soğan ve ince kıyılmış 2 diş sarımsağı çevirin. 200 gr. ince doğranmış mantarı ekleyin. 200 ml. krema ve 100 ml. tavuk suyu ilave edip 10 dakika pişirin. 1 adet yumurtayı çırpın. Sosu azar azar ilave edin. Kavrulmuş fıstık, tuz ve taze çekilmiş karabiberi ekleyin. Makarna ile servis yapın.

[ML® Mantarlı Sos için tıklayın](#)

[ML® Mantarlı Sos Videosu](#)

---