



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PEYNİR SOSLU KUŞBAŞI ETLİ ERİŞTE MAKARNA

<https://www.makarna.org.tr>

200 gr erişte makarna
1 cm dilimlenmiş 2 orta boy havuç
1 su bardağı dilimlenmiş taze mantar
2 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 tatlı kaşığı kurutulup ufalanmış reyhan
1+1/4 su bardağı süt
200 gr kadar iyi pişmiş dana kuşbaşı (lokmalık şeritler halinde kesilmiş)
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Makarna ve havuçları, geniş bir tencerede bol tuzlu kaynar suyla, arada bir karıştırarak haşlayın. Süzün ve ılık olarak bekletin. Sos için; mantarları yağda yumuşayana dek çevirin ve unu, maydanozu ve reyhanı ekleyin. Sütü bir defada boşaltıp, koyulaşmaya ve baloncuklar çıkana dek karıştırarak pişirin. Dana kuşbaşı ve peyniri ekleyip, peynir eriyinceye dek karıştırın. Sosu makarnanın üzerine döküp, karıştırarak servis yapın.