



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI REZENELİ VE SOSLU YEŞİL MAKARNA

4 kişilik

400 g yeşil makarna,

tuz,

30 g kurutulmuş taş mantar,

1 yeşil soğan,

250 g rezene kökü,

150 g jambon,

1 çorba kaşığı sıvı yağ,

1 tatlı kaşığı tereyağı,

karabiber,

limon suyu,

2 yumurta sarısı,

150 g krema

Makarnaları bol tuzlu suda haşlayın. Mantarları 300 ml soğuksuya bastırarak 15 dakika süre ile kabarmaya bırakın. Soğanı ayıklayarak yıkayın ve kıyın. Rezene kökünü temizleyerek küp halinde doğrayın, yeşilliğini saklayın. Jambonu şerit halinde kesin. Mantarların suyunu dökün, suyunu bir kapta toplayın. Soğanı ve mantarları kızgın yağda kızartın. Rezene parçalarını ve 200 ml mantar suyunu ilave edin, rezeneyi pişirerek yumuşatın. Tuz, karabiber ve limon suyu katın. Tavayı ateşten alın, yumurta sarılarını ve kremayı katın, hepsini koyalaşana dek kaynatın, jambonu ilave edin. Makarnayı sos ile sofraya getirin.

[ML® Mantarlı Makarna için tıklayın](#)