



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI SALAMLI MAKARNA

1 paket makarna  
500 gr mantar  
500 gr salam  
2 su bardağı mısır  
1 su bardağı krema

Önce makarnalarımızı bir tencerede 7-8 dakika haşlıyoruz. Bir başka tavada önce salamlarımızı hafif pembeleşinceye kadar çeviriyoruz. Sonra mantarlarımızı atıyoruz onlarda çiğliklerini kaybetmeye başladığında mısırlarımızı atıyoruz. Karışımımızı bir güzel karıştırdıktan sonra, kremamımızı üzerine döküyoruz. Karışım hafif ısındıktan sonra, haşlanmış makarnamızın üzerine döküyoruz. Sonra asidi kaçmamış kola eşliğinde yiyoruz.