



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SALAMLI SPAGETTİ

100 gr. makarna
50 gr. mantar
50 gr. salam
15 gr. tereyağı
1 yumurta
Tuz
Karabiber

Makarnaları tuzlu bol kaynar suda 12 dakika haşlayıp suyunu iyice süzün. Bu arada salamları uzun ince parçalar halinde kesip yağda hafifçe kızartın. Mantarları doğrayıp salamlarla beraber 2 dakika kadar pişirin. Makarnayı ilave edip karıştırın. Bir yumurtayı çırpıp tuz ve karabiberle birlikte mantarları makarnaya ilave edin. Yavaş ateşte çatalla karıştırıp pişirin.