



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SPAGETTİ

1 paket kalın çubuk makarna
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
salçası için;
1/2 kg. mantar
1 çorba kaşığı salça
1/2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 defne yaprağı

Mantarları temizleyip 3 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişiriniz.

Sosu için: Tavaya salça, un ve 1 kaşık sıvıyağ, biraz tuz ve karabiber koyarak karıştırınız. İçine 2 defne yaprağı ile mantarın haşlama suyundan 2 su bardağı ilave edip karıştırarak pişiriniz.

Montarı hazırladığınız sosun içine atıp birkaç taşım kaynatınız. Geniş bir tencereye tuz, yağ ve 5,5 su bardağı su koyup kaynatınız. Su kaynayınca makarnaları kırmadan içine atınız. Hafif hararetli ısıda arasıra karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişiriniz.

Makarnayı servis tabağına boşaltıp üzerine mantarlı sosunu gezdirip kaşar peyniri rendesi serpiniz.

[ML® Spaghetti Polpette için tıklayın](#)