



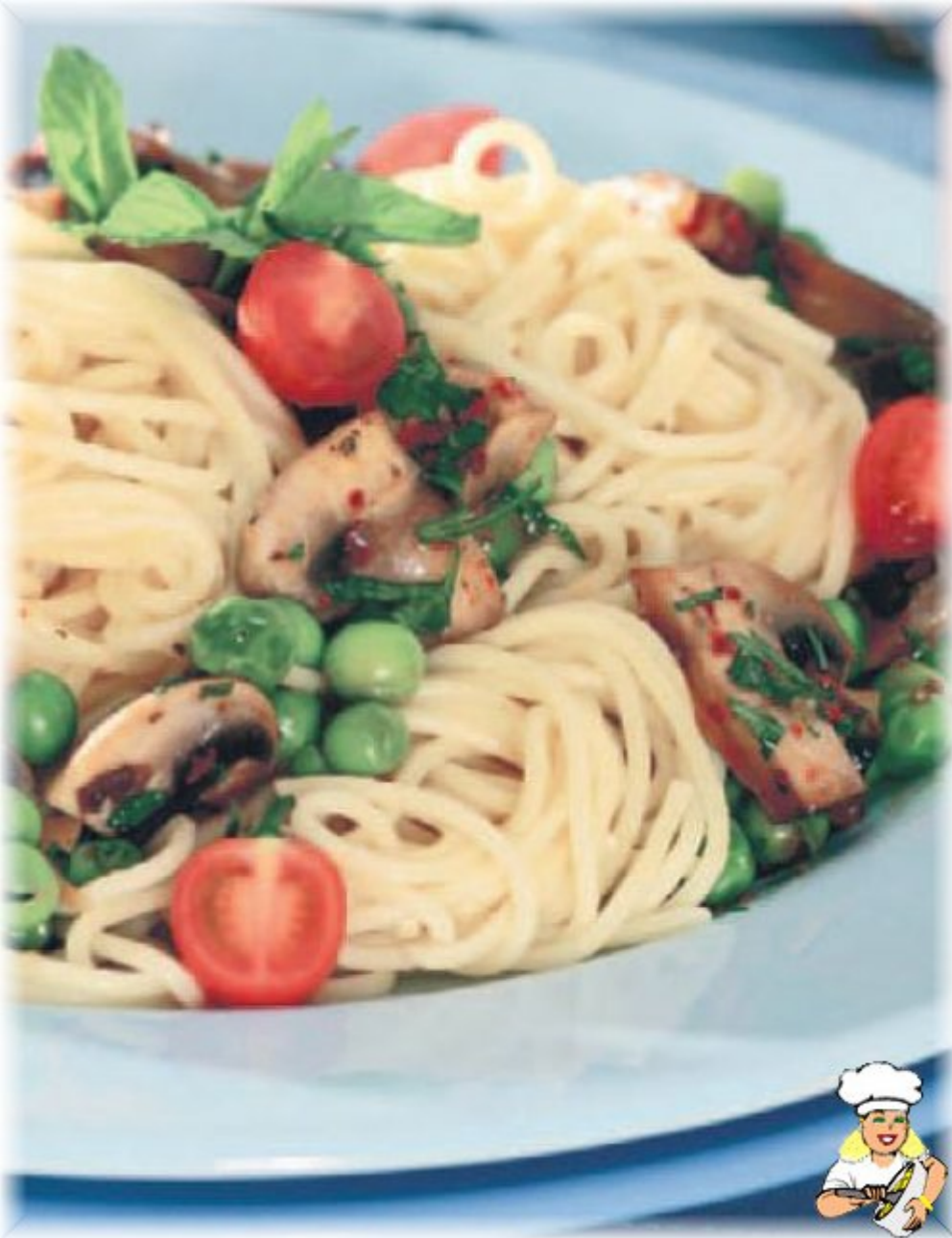
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SPAGETTİ

1/2 paket spaghetti
1 su bardağı bezelye
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
400 gr. mantar
1/2 demet maydanoz
Tuz
Pul biber
Karabiber

Spagettiyi kaynamakta olan tuzlu suda haşlayın. Yağları bir tavaya alıp üzerine dilimlenmiş mantarı ekleyin. Hiç karıştırmadan 10 dakika pişirin ve bezelyeyi ilave edin. Daha sonra kıyılmış maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ekleyip 5 dakika daha pişirin. Makarnayı servis tabağına alın. Mantarlı karışımı üzerine dökerek servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 27.09.2014

