



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI VE BAHARATLI MAKARNA SOSU

5 adet dilimlenmiş mantar  
2 yemek kaşığı salça  
yarım su bardağı su  
1.5 yemek kaşığı margarin  
1 çay kaşığı köri  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 yemek kaşığı kekik  
Tuz

Mantarlar sularını salıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Sularını salan mantarların üzerine suda ezdiğiniz salçayı ilave edin. Margarinle birlikte kavurun. Kısık ateşte karışım kaynamaya başladığında geri kalan bütün malzemeleri ekleyip 2-3 dakika daha kısık ateşte tutun. Hiç bir aşamada ocağın sıcaklığını çok artırmayın.

