



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI VE PESTOLU MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

- 15-20 mantar
- 15 kiraz domates
- 3 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan veya eski kaşar peyniri
- 1 çay bardağı krema
- 1 paket yüksük makarna
- 1 dal taze reyhan

Zeytinyağının yarısını ısıtıp sarımsakları, domatesleri ve mantarları yüksek ateşte 10 dakika boyunca kavurun. Makarnayı ilave edin, 5 dakika daha kavurun. Üzerini örtecek kadar sıcak suyu, 2 çay kaşığı kadar tuzu ve kalan zeytinyağını ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp arada bir karıştırarak 10 dakika boyunca pişirin. Suyunu çekince ocaktan alın, rendelenmiş parmesan peynirini ve ısıtılmış kremayı ilave edip harmanlayın. En son reyhan yaprakları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Bir süre dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

