



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE YER FISTIKLI MAKARNA

1 adet soğan
2 diş sarımsak
250 gr mantar
2 yemek kaşığı margarin
Yarım çay bardağı süt
4/3 su bardağı yer fıstığı
250 gr makarna
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Soğanı ve mantarı doğrayın, sarımsağı ezin.

Tavaya margarin koyun, kızınca yer fıstığını koyup güzelce kavurun soğan ve sarımsağı ekleyip soğanın rengi dönene kadar soteleyin ve mantarı ilave edin 3-4 dk sonra yarım çay bardağı süt dökün ve 10 dk civarı, süt tamamen buharlaşana kadar pişirin.

Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp ocağı kapatın.

Makarnayı haşlayıp süzün ve mantarlı ve yer fıstıklı sosla karıştırın.

Servis tabağına alın üzerine kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.

