



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VEJETERYAN MAKARNA

½ paket penne makarna
1 kase Fındık Mantar
6-7 adet kiraz domates
1 tutam maydanoz
2 çorba kaşığı toz parmesan peyniri
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Taze mantarların üst kısımlarını soyun ve yıkamadan nemli bir bezle silerek temizleyin. Mantarları zeytinyağı ile ısıtılmış tavada soteleyin. Mantarlar suyunu çektiğinde kiraz domatesleri bütün olarak tavaya alın ve 5 dakika daha soteleyin. Son olarak tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz yapraklarını ilave edin. Penne ya da arzu ettiğiniz iri çeşitte bir makarnayı aldante haşlayın. Hazırladığınız mantarlı karışımı makarnaya ilave edin ve iyice karıştırın. Üzerine toz parmesan serptikten sonra servis yapın.

