



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI YASSI MAKARNA

Malzeme:

- 1 orba kaşığı krema
- 1 orba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- 1 diř sarımsak
- 2 adet arpacık sođan
- 2-3 dal fesleđen
- Üzeri için :
parmesan peyniri
fesleđen

Kaynayan suya tuz ve birkaç damla sıvıyağ ekleyip makarnayı 6 dakika haşlayın ve süzün. Soğanları yemeklik doğrayıp sarmısağı rendeleyin. Mantarları ince ince dilimleyin. Yapışmaz yüzeyle bir tavada soğan, sarımsak ve doğranmış fesleğeni sıvıyağ ile soteleyin. Doğranmış mantarları ilave edip bir süre daha soteleyin. Kremayı ilave edip koyulaşana kadar pişirin. Son olarak süzölmüş makarnayı ilave edip sosla iyice karıştırın. Parmesan ve fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis edin.