



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI MANTARLI MAKARNA

MALZEMELER:

yarım p. makarna
8 mantar
3 sap yeşil soğan
2 kırmızı biber
1 su b. krema
1 tatlı k. safran
1 tatlı k. fesleğen püresi
1 tutam ıspanak yaprağı
tuz, karabiber
rende kaşar peyniri
zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Uzun şeritler halinde olan makarnanızı safran, tuz, az su ve sıvıyağ ile haşlayın. Suyunu çektin. Diğer tarafta zeytinyağında mantar, biber ve yeşil soğanları soteleyin. Üzerine ıspanak yapraklarını, fesleğen püresini, tuz ve karabiber ilave edin. En son kremasını ekleyip kaynatın. Haşladığınız makarnayı sosu içine alıp iyice karıştırın. Servis yaparken parmesan peynir yoksa kaşar peyniri rendesi ilave ederek sıcak servis yapın..)