



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI BİBERLİ MANTARLI DEREOTLU MAKARNA

300 gr spagetti makarna
2 yemek kaşığı margarin
200 gr mantar
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 adet taze sarı biber
yarım demet dereotu
biraz tuz, karabiber

Sarımsağı, soğan, biberi ince ince doğrayın.

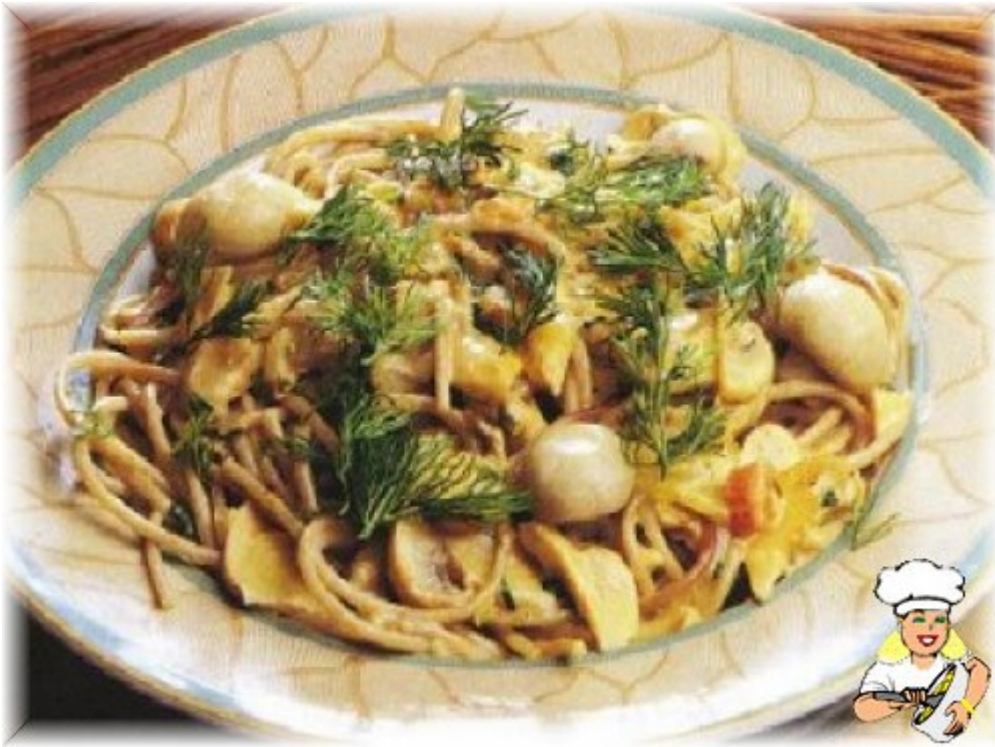
mantarı irice doğrayın.

dereotunun birazını incecik kıyın, diğer kalanını irice parçalayın.

2 yemek kaşığı margarini tavaya alın eriyince, soğanı ve sarımsağı ekleyip 5 dk soteleyin, biberi ekleyin 2-3 dk daha soteleyin, mantarı ve ince kıyılan dereotunu, tuzu ve biberi ekleyin yaklaşık 10 dk pişsin.

Bu arada başka bir tencerede de makarnayı haşlayıp süzün.

sosla makarnayı iyice karıştırın. servis ederken, üzerine irice parçaladığınız dereotlarını koyup öyle servis edin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.05.2015