



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPER MAKARNA

- 1 paket makarna
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet kabak
- 1 adet soğan
- Yarım kıvırcık
- 2 çorba kaşığı çiğ krema
- Tane karabiber
- 200 gram mantar
- 40 gram kaşar peynir rendesi
- 2 adet ince dövülmüş bonfile

Makarnaları tuzlu kaynayan suda 15 dakika haşlayıp süzün. Bu arada bonfileleri ince dilimler halinde kesip yağsız tavada 10 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine az miktarda yağ ekleyip tavadan alın. Aynı tavaya mantarları, kırmızıbiberi, kabağı ya da istediğiniz sebzeleri ince doğrayıp tereyağında rengi dönüncüye kadar pişirin. Üzerine tuz ve karabiberi serpip tatlandırın. Haşlanan makarnaları da üzerine ekleyip karıştırın. İçine çiğ kremayı ilave edip servis tabaklarına aktarın. Son olarak etleri üzerine dizip ikram edin.
