



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ MAKARNASI

Malzeme

- 1 paket düdük makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Harcı:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 300 g mantar
- 3 adet domates
- 3 adet çarliston biberi
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Hazırlanışı

Derin bir tencerede bol su kaynatın. Su kaynayınca içine tuz, zeytinyağı ve makarnayı ilave edip, makarnayı 8 dak. haşlayıp, süzün. Süzdüğünüz makarnayı 2 yemek kaşığı Sıvı Sana ile yağlayın.

Harcı için: mantarların saplarını çıkarıp, dörde bölün.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine doğranmış çarliston biberleri ve kıyılmış sarımsakları koyup, kavurun.

Çarliston biberler kavrulunca içine doğranmış mantarları ilave edip, mantarlar kavrulup, sularını çekinceye kadar kavurun.

Mantarlar kavrulunca, içine doğranmış domatesleri şekeri, kekiği, tuz ve karabiberi ilave edip, iyice karıştırın.

Sos kıvamına gelene kadar orta ateşte kaynatın.

Hazırladığınız mantarlı sosu, Sıvı Sana ile yağlanmış makarnaya karıştırıp, servis tabağına alın. Üzerine rendelenmiş eski kaşar serpip, sıcak sıcak servis edin.