



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ MANTARLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 15-20 adet mantar
- 1 avuç ayıklanmış siyah zeytin
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 dilim beyaz peynir

Önce tavaya yağ konur, ince kıyılmış sarımsak ve doğranmış mantarlar atılır. Hızlı ateşte çevrilir. Mantarlar yumuşamaya başlayınca rendelenmiş domates ve tuz atılır. Domatesin rengi değişince zeytin ve peynir katılır, ateşten alınır. Makarna bilindiği gibi haşlanır. Üzerine hazırlanan sos bırakılır.

[ML® Zeytinyağlı Mantar için tıklayın](#)