MANTARLI MAKARNA

1 paket makarna
5 su bardağı su
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
Yarım kg kültür mantarı
1 su bardağı rendelenmiş domates
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı un
2 çay kaşığı tuz

Önce sos hazırlanır; temizlenmiş mantarlar birkaç parçaya kesilir.
Tavaya yağ konur, ocağa yerleştirilir. Yağ ısınınca mantarlar atılır, hızlı ateşte suyunu çekene kadar kavrulur.
Üzerine un eklenir hemen ardından rendelenmiş domates, tuz ve karabiber eklenir. 5-6 dakika daha kavrulur.
Son olarak süt eklenir, bir taşım pişirilir ve ateşten alınır.
Tencereye 5 su bardağı su, 5 çorba kaşığı sıvıyağ konur ve az tuz atılır. Kaynayınca makarna eklenir. 10-12 dakika ara sıra karıştırarak pişirilir.
Servis yapmadan önce sıcakken karıştırılır. Üzerine mantarlı sos bırakılır.

Not: Çektirme metoduyla yapılan makarna servisten kısa süre önce hazırlanırsa yapışma ihtimali az olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1413 | Adı: Mantarlı Makarna | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:23