



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTARLI MAKARNA



1 paket makarna
5 su bardağı su
4 orba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
Yarım kg kltr mantarı
1 su bardağı rendelenmiş domates
5 orba kaşığı ayçiçek yağı
1 ay bardağı st
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı un
2 ay kaşığı tuz

- # nce sos hazırlanır; temizlenmiş mantarlar birkaç parçaya kesilir.
- # Tavaya yağ konur, ocağa yerleştirilir. Yağ ısınınca mantarlar atılır, hızlı ateşte suyunu çekene kadar kavrulur.
- # zerine un eklenir hemen ardından rendelenmiş domates, tuz ve karabiber eklenir. 5-6 dakika daha kavrulur.
- # Son olarak st 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. zerine mantarlı sos bırakılır.

Not: Çektirme metoduyla yapılan makarna servisten kısa sre önce hazırlanırsa yapışma ihtimali az olur.