

Kremali Mantarli Makarna

Malzemeler

Yarım paket spaghetti makarna

10 adet mantar

1 kutu krema

1 çay kaşığı margarin

Tuz

Karabiber

Sivi yağ

Yapılışı

Mantarları küçük küçük doğrayıp çok az sivi yağda pisirelim. Suyunu salıp çekince karabiberi, tuzu ve kremayı ekleyelim. 2-3 dakika kadar iyice pisirelim. Makarnayı haşlayıp süzelim ve margarin ekleyerek karıstıralım. Sosu da makarnanın içine katıp karıstıralım. Afiyet olsun:)