

## Mantar Soslu Makarna

### Malzemeler

Yarım paket makarna

8-9 adet kültür mantarı

5 yemek kasigi sivi yag

2 adet domates

2 adet sivri biber

1 orta boy soğan

1 cay kasigi tuz

Yarım cay kasigi karabiber

### Yapilisi

Istedigimiz sekildeki makarnayi haslayalım.Diger yandan tencerede yemeklik yani kup kup dogradigimiz soğan ve biberleri sivi yagda kavuralım. Renkleri donunce kus basi dogradigimiz mantarlari ilave edip suyunu cekene kadar pisirelim.Ardından domates ,tuz ve karabiberini ekleyip iyice kavuralım. Hepsi kavrulunca uzerine suzdugumuz makarnayi dokup karistiralım. AFIYET OLSUN:)