

Mantarli Feslegen Soslu Makarna

Malzemeler

2,5 su bardagi makarna
3 adet buyuk boy mantar
1 cay bardagi sut
3 yemek kasigi sivi yag
su
tuz
sosu icin;
1 cay bardagindan biraz az sut
1 dis sarimsak
1 yemek kasigi sivi yag
2 cay kasigi un
2 tatli kasigi toz feslegen
tuz

Yapilisi

Ilk olarak mantarlar dogranip 3 yemek kasigi sivi yagda suyunu salana kadar pisirilir. Suyunu salinca makarnalar eklenir ve sonra makarnanin uzerini gececek kadar sicak su ile 1 cay bardagi sut ve yeteri kadar tuz eklenip suyunu cekene kadar pisirilir. Eger makarna diri kalirsa su veya sutten biraz daha ekleyebilirsiniz. Sosu icin sarimsak dogranip bir tavada hafif kavrulduktan sonra sut ilave edilir. Unla kivamlandirilir ve tuzla, feslegende eklendikten sonra ocaktan alinir. Kivami besamel gibi oluyor. Makarna suyunu cekince bu sosla karistirip servis edebilirsiniz. Servis sirasinda uzerine dilediginiz peyniri rendeleyebilirsiniz. Kasar peynirle daha lezzetli oluyor.