

Mantarli Fettucine

Malzemeler

1 paket Fettucine Makarnasi (marketlerden temin edebilirsiniz eriste gibi olanlardan)

350 gr. civari mantar(istege gore)

1 paket krema (200ml)

Tavuk Eti (kup kup dogranmis)

Kekik (taze olmasini tavsiye ederim)

150-200 gr Parmesan Peyniri Rendesi yada kasar

2 dis sarimsak

Yapilisi

Bu guzel yemegin tarifi icin oncelikle Fettucine Makarnasi paketteki tarife gore haslanir.Haslanirken suyuna tavuk bulyon katabilirsiniz.Yapismamasi icin sivi yag da ekleyiniz.Haslanan makarnalari suzun.

Bir tavada yagi kizdirin.Ince ince dogradiginiz mantarlarinizi tavada kavurun.Uzerine sarimsak, tuz ekleyin.Ve ardindan tavuklari da ekleyip pismeye birakin.Tavuklar pismeye yakin kekik ekleyin.Erken eklemeyin ki aromasi degismesin.En son kremanizi da ekleyip biraz harmanladiktan sonra makarnanizi bir tencereye alip uzerine hazirladiginiz tavuklu mantarli harcida ekleyin.Biraz bu sekilde karistirarak pisirin.Yemeginiz hazır.Servis esnasinda uzerine parmesan peyniri ekleyerek servis yapabilirsiniz.Icerisine maydanoz veya dereotu ekleyebilirsiniz.