

Mantarli Kremali Makarna

Malzemeler

1 paket makarna
250 gr mantar
1 kutu krema
2 dis sarimsak
2 yemek kasigi sivi yag
1 tutam karabiber
Biraz tuz

Yapilisi

Makarnayi tuzlu suda yumusayana kadar haslayin.

Mantarlari kucuk kucuk dograyin.

Tavada sivi yagi kizdirip mantarlari kavurmaya baslayin.

Sarimsaklari soyup iyice ezin.

Mantarlar kavrulunca icine krema, sarimsak, tuz ve karabiber ilave edip 5 dakika pisirin.

Kremali mantari suyunu suzdugunuz makarna ile karistirip servis yapin.

NOT: Mantarlarin kararmamasi icin pisirmeden once bir sure limonlu suda bekletin.