

Sebzeli Makarna

Malzemeler

Yarım paket makarna (tercihen kelebek, burgu vb)

1 orta boy kuru soğan

10 adet yeşil zeytin

1 adet kırmızı biber

10-12 adet orta boy mantar

1 yemek kasığı konserve mısır

1 avuç maydanoz

1 paket krema

1-2 kasık sıvı yağ

tuz

Yapılışı

Bir tarafta yarım paket makarnayı az tuzlu suda haşlayın.

Diğer tarafta soğanı yemeklik şekilde, kırmızı biberi de ince ince doğrayın. Sıvı yağda iyice soteleyin. İçine dilimlenmiş yeşil zeytini ve maydanozu ekleyin. Kısa bir süre daha soteleyin. Daha sonra krema, dilimlediğiniz mantarlar ve tuzu ekleyin. Mantarlar kuculup, krema yoğunlaşınca konserve mısırı da ekleyerek ocaktan alın. Haşladığınız makarnayı bu sos ile karıştırın. Makarna servise hazırdır.