

Kremalı Mantarlı Makarna- En Kolay Makarna Tarifi

MALZEMELER

1 paket makarna, 1 paket sıvı krema (200 ml) , 150 gram mozarella peyniri (rendelenmiş) , 4-5 adet mantar , 1 çay kaşığı köri baharatı ,1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Makarnamızı sıcak ve tuzlu suda haşlıyoruz. Makarnayı soğumaya bırakıyoruz. Dilimlediğimiz mantarları 1 yemek kaşığı yağda pişiriyoruz. Pişen mantarın üstüne 1 paket krema ekliyoruz. Kremamız pişmeye başladığında, köri baharatı, tuz, mozarella peynirini ekleyelim (Kaşar peyniri de kullanabilirsiniz) . Peynir eridiğinde sos hazır demektir. Haşladığımız makarnayı sosumuza karıştırarak servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun ☐

Dikkat Yemek Var Youtube kanalımızda daha farklı tarifler ve bu tarifi diğer detaylarını bulabilirsiniz.