



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Kremalı Mantarlı Makarna



**Süre:** 30 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 paket makarna (tercihen fettuccine veya tagliatelle)
- 300 gr mantar (ince dilimlenmiş)
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı krema
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz (servis için)

## **Yapılışı:**

### **1. Makarnayı haşlayın.**

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

### **2. Mantarları soteleyin.**

- Büyük bir tavada tereyağını ve zeytinyağını ısıtın.
- Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip kavurun.
- Mantarları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar soteleyin.

### **3. Kremalı sosu hazırlayın.**

- Sotelenen mantarların üzerine kremayı ve sütü ekleyin.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyip karıştırın.



- Sos koyulaşana kadar 5-7 dakika kısık ateşte pişirin.

#### **4. Makarnayı ekleyin.**

- Haşlanmış makarnayı tavaya ekleyin ve sosla iyice harmanlayın.
- Parmesan peynirini ekleyip karıştırın.

#### **5. Servis yapın.**

- Üzerine doğranmış maydanoz serpererek sıcak servis edin.

☐ **Püf Noktası:** Daha yoğun bir sos için 1-2 yemek kaşığı makarna haşlama suyunu ekleyerek kıvamını artırabilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfağı