KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kremalı Mantarlı Makarna

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme 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:

Kiraz'ın Mutfağı

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 serperek sıcak servis edin.

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

Kiraz'ın Mutfağı