



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI FETTUCİNE ALFREDO

1 paket fettucine makarna
2 yemek kaşığı margarin
200 gr. mantar
1 su bardağı krema
2 yemek kaşığı toz permesan peyniri
1 yemek kaşığı mûsgar cevizi rendesi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yeterince su

Mantarları ikiye kesip enine ince ince kesin, bir tavada sote edin. Kremayı ekleyin. Kremayı bir taşım kaynatın, tuz, karabiber ve mûsgat cevizi rendesini ilave edin. Fettucine makarnayı haşlayın ve süzün. Hiç vakit kaybetmeden makarnaları sosun içine atın. Permesan peynirini ilave edin ve karıştırın.

