



ALFREDO SOS

1 paket krema
2 diş sarımsak
Yarım demet fesleğen
2 yemek kaşığı tereyağı
3/4 su bardağı parmesan
Tuz
Karabiber

Sosu hazırlamak için derin bir sos tavaşına tereyağını koyup eritin. Eridikten sonra üzerine kremayı ekleyin ve kaynayana kadar karıştırın. Sarımsağı ve parmesanı rendeleyin. Krema kaynamaya başladığında içine sarımsakla parmesanları, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Peynir erimeye başladığında sosu ateşten indirin. Bir yandan fesleğenleri incecik kıyın. Sıcakken içerisine fesleğenleri ekleyin. Son olarak parmesanları ekleyin.

