



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALFREDO MAKARNA SOSU

Yarım su bardağı parmesan peyniri (rendelenmiş şekilde)

Yarım su bardağı yiyeceğin suyu

Karabiber

Tuz

200 gram çiğ krema

3 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı tereyağı tavaya eklenerek eritilir. Akabinde yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri eklenir. Sonra 200 gram çiğ krema ve yarım su bardağı makarna suyu eklenir. En son 1 çay kaşığı tuz ile karabiber eklenir. Malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra sos hazır hale gelir.
