



## ALFREDO SOSLU MAKARNA

1 paket yassı makarna  
8 bardak su  
Tuz  
Alfredo sos için:  
100 gr krema  
4 çorba kaşığı tereyağı  
200 gr eski kaşar  
4 çorba kaşığı su  
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz  
½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber, tuz

Makarnayı 8 bardak suda 8 dakika kaynatıp süzün. (kaynama suyuna yağ ve tuz ilave edin)  
Sosu hazırlamak için: Bir kaptaki tereyağını eriterek su, krema, ince kıyılmış maydanoz, rendelenmiş eski kaşar, karabiber ve tuzu ilave ederek 2 dakika kaynatın.  
Haşlanmış makarnayı hazırladığınız sosa ilave ederek makarna ve sosun karışması için bir kaç dakika çevirin.  
Sıcak olarak servis yapın.

