



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALFREDO SOSLU MAKARNA

<https://migros.com.tr>

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı parmesan
- 1 er adet yeşil ve sarı küp doğranmış biber
- 8 adet dilim zeytin
- 4 adet kuru domates
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı çörekotu

Tavaya yağı ekleyin. Sarımsakları kavurun. Krema ve parmesan ilave edip sosu çektin. Bir başka tavada biberler, zeytin ve domates kurusunu soteleyin. Sos yapılan tavaya makarnaları alın. Siyah zeytin ve çörek otu ekleyin. Diğer tavadaki karışımı da ekleyerek 3-4 dakika pişirin. Son olarak parmesan ekleyip servis edin.

