



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAFE DE PARIS SOSLU MAKARNA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

400 gram makarna (penne veya tagliatelle önerilir)
100 gram tereyağı
1 yemek kaşığı Dijon hardalı
1 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kapari
2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı Worcestershire sosu
1 çay kaşığı köri tozu
100 ml krema
Tuz ve karabiber
Rendelenmiş parmesan peyniri (üzeri için)

Büyük bir tencerede bol tuzlu su kaynatın ve makarnayı al dente kıvamında haşlayın. Haşlama suyundan bir bardak ayırın, ardından makarnayı süzün.

Bir tavada tereyağını eritin ve üzerine Dijon hardalı, ezilmiş sarımsak, limon suyu, kapari, ince doğranmış maydanoz, Worcestershire sosu ve köri tozunu ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırarak birkaç dakika kısık ateşte pişirin.

Sosun içerisine kremayı ekleyin ve karışımı orta ateşte koyulaşana kadar pişirin. Sosun kıvamı yoğunlaşana kadar karıştırmaya devam edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Haşladığınız makarnayı sosa ekleyin ve güzelce karıştırın. Sosun makarnaya iyice nüfuz etmesi için haşlama suyundan birkaç kaşık ekleyerek kıvamını ayarlayın.

Cafe de Paris soslu makarnayı sıcak servis edin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirerek lezzeti taçlandırın.

