



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI FETTUCÇİNE ALFREDO

100 gr un
1 yumurta
1 çorba kaşığı tuz
150 gr rende parmesan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket krema

Bunun için basit bir makarna açma makinesine ihtiyacınız var. Piyasada çok kolay bulunuyor, üstelik fiyatları da çok uygun. Bir kabin içinde un, yumurta ve tuzu karıştırıp hamur haline getirin, hamur tutmazsa tutturana kadar çorba kaşığı ile ufak ufak su ilave edebilirsiniz. Hamuru hazırladıktan sonra nemli bir beze sarıp 20 dakika dinlendirin. Makarna makinesinde en kalınından en inceye kadar lazanya şeklinde hamuru inceltin, daha sonra fettuccine haznesinden geçirin ve hazır olan makarnaları unlayıp bir saat kadar kurutun. Su kaynatın ve içine 1 çorba kaşığı tuz ekleyin. Ayrı bir tavada tereyağı, parmesan ve kremayı ısıtmaya başlayın. Fettuccine'leri 2-3 dakika haşlayın, daha fazla değil. Aksi takdirde taze hamur çok çabuk gevşer, birbirine yapışır, unutmayın. Hızlı bir şekilde fettuccine'leri sosu hazırladığınız tavaya alın ve 1 dakika da orada çevirin. Ardından hemen tabağa alıp servis edebilirsiniz. Üzerine dilediğiniz taze otlar serperek tabağınızı zenginleştirebilirsiniz.

