



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALFREDO SOSLU FETTUCİNİ

1 paket fettucini
2 litre su (8 bardak)
Tuz
ALFREDO SOS İÇİN:
4 çorba kaşığı tereyağı
100 gram kıyma
200 gram eski kaşar
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Tuz

Makarnayı 2 litre kaynatılmış suda 8 dakika kaynatıp süzün. (Kaynama suyuna yağ ve tuz ilave edin).Sosu için; bir kaptaki tereyağını eriterek su, krema, ince kıyılmış maydanoz, rendelenmiş eski kaşar, karabiber ve tuzu ilave ederek 2 dakika kaynatın. Haşlanmış makarnayı hazırladığımız sosa ilave ederek makarna ve sosun karışması için 1 dakika çevirin. Alfredo soslu fettucini'niz servise hazırdır.

Not: Fettucini; İtalyan mutfağına özgü yumurtalı erişteden hazırlanan yassı ve uzun makarnadır.



Fotoğraf "tren" tarafından gönderildi. 09.06.2020