



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FETTUCİNİ ALFREDO

2 parça tavuk göğüs fileto
1 paket uzun yassı makarna
1 paket krema
1 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı parmesan rendesi
Yeteri kadar Tuz
Yeteri kadar karabiber
Yeteri kadar kekik
Yeteri kadar ince kıyılmış maydanoz

Fettucine alfredo sade, tavuklu vs yapılabilir. Tavuklusu için göğüs filetoları doğrayıp bir tavada pişirin. Makarnayı kaynamış tuzlu suda haşlayın. Pişmiş ama yumuşamamışken suyunu süzün. Sos tenceresinde margarini eritip içine krema, parmesan, tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Kaynayınca makarnayla sosu karıştırın. Tavukları da bu karışıma ekleyin. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz serpererek servis edebilirsiniz.

