



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALFREDO SOSLU FETTUCÇİNE

3 orba kaşığı zeytinyağı
400 gram kültür mantarı
1 diş sarımsak
500 gram fettuccine makarna
2 kutu krema
Tercihen parmesan veya rendelenmiş kaşar
Tuz
Karabiber

Zeytinyağında ufak doğranmiş mantarları, el presinden geçirilmiş sarımsaklarla birlikte soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Büyük bir tencerede bolca su kaynatın. Kaynayınca içine iki çorba kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Makarnaları kaynamakta olan suya dökün ve arada bir karıştırın. 10-12 dakika kadar haşlayın. Pişen makarnaları biraz sulu bırakarak szn ve bir bardak soğuk su ilave ederek kapalı bir tencerede makarnaları 3-5 dakika demlendirin. Arada bir yapışmaması için karıştırın. Asla soğuk sudan geçirmeyin. Bu haldeki makarnaya hazırlanmiş sarımsaklı mantarları ekleyip iyice karıştırın. İki kutu kremayı yenecek sıcaklığa gelmiş makarnanın üzerine dökün ve tekrar karıştırın. Karışımı servis tabağına alın ve üzerine rende peynir dkn.

