



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FETTUCÇİNE ALFREDO

250-300 gram fettuccine  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı krema  
Yarım su bardağı parmesan  
1 tavuk göğsü  
Tuz  
Karabiber  
4-5 dal maydanoz

Makarnanızı suda haşlayıp süzün. Bir tavaya bir kaşık tereyağını alıp eritin. Bu sırada ince doğradığınız tavuk göğsüne tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın.

Tavuğunuzu tavaya alıp güzelce soteleyin. Sotelediğiniz tavuğu bir tabağa aktarın ve aynı tavayla işlemlere devam edin.

Tavanıza kremayı ve bir yemek kaşığı tereyağını ekleyerek birkaç dakika pişirin. Parmesan peynirini de karışıma ilave edin ve birkaç dakika iyice karışana kadar karıştırın.

Tavanın altını kapattıktan sonra içine süzmüş olduğunuz makarnanızı alıp güzelce harmanladıktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip maydanoz servis edebilirsiniz.

