



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCİNE ALFREDO

1 paket fettucine makarna
1 kutu krema
Yarım tavuk göğsü
5-6 adet mantar
5 diş sarımsak
6 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı kuru fesleğen
1 tatlı kaşığı nane
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
Bir tutam maydanoz
1 çay bardağı parmesan peyniri
1 tatlı kaşığı tuz

Makarnayı ambalajında belirtildiği gibi haşlayın.
Sarımsakları ince ince kıyıp zeytinyağında soteleyin.
Mantarları ilave edip sotelemeye devam edin.
Mantarlar suyunu salıp çekince küp ya da julyen doğradığınız tavukları ilave edin.
Tavuklar pişince kremayı ekleyip 3 dakika kadar kaynatın ve altını kapatın.
Parmesan ve baharatları ekleyip sosu iyice karıştırın.
Bekletmeden makarnayla birleştirin.
Güzelce harmanlayıp servis edin.

