



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FETTUCİNİ ALFREDO

<https://acunn.com>

Beurre Blanc sos için:

100 gram krema

100 gram tereyağı

1 yemek kaşığı taze kıyılmış baharatlar

Fettucini için:

200 gram un

2 adet yumurta

10 gram tuz

Un, yumurta, tuz ve suyu karıştırarak makarna hamurunu yapıyoruz.

Hamurumuzu dolapta 30 dakika kadar dinlenmeye bırakıyoruz.

Dinlenmiş hamuru makina yardımıyla orta kalınlığa kadar açıyoruz ve şerit şeklinde kesiyoruz.

Ayrı bir sos tenceresinde kremayı ve tereyağını yavaşça karıştırarak birleştiriyoruz.

Sos katılaşmaya başladığında ocaktan çekiyoruz ve kaynayan suya fettucinilerimizi bırakıyoruz.

Bıraktıktan 3 dakika sonra suyunu süzüp hazırlamış olduğumuz sosun içine aktarıyoruz.

Son olarak tabağa alıp taze baharatları üzerine serpiyoruz.

