



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCİNİ ALFREDO

Kemiksiz tavuk
Özel yassı makarna
1 adet krema
Mantar
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Öncelikle makarnaları kaynatın, makarnanın haşlama suyundan bir su bardağı kenara ayırın. Ardından makarnaları süzün.

Sonra tavukları jülyen dilim şeklinde doğrayın ve yağda kavurun. Tavukların pişmesinin ardından iri iri doğradığınız mantarları da tavuklarla birlikte biraz kavrulmaya bırakın.

Suyunu çekmesinin ardından, mantarlar ile tavuklar tam anlamıyla piştikten sonra bir paket kremayı pişmiş tavuk ve mantarların üzerine dökün.

Bir iki dakika kremayla birlikte pişmeye bırakın. Ardından ayırdığınız bir su bardağı haşlanmış makarna suyunu da bu pişen kremalı karışımın içine dökün.

Yine 2-3 dakika pişmeye bırakın. Son olarak tuz ve karabiberimizi kremalı mantarlı sosa ekledikten sonra hazırlamış olduğunuz sos ile haşlanmış makarnaları süzün.

Sarımsak sevenler sarımsak da kullanabilir. Üzerine maydanoz veya parmesan koyarak sıcak servis yapabilirsiniz.

Not: Fettuccine, İtalya mutfağında sevilen bir makarna türüdür. Geleneksel olarak yumurta ve undan yapılmış, düz, kalın bir makarnadır. Farklı soslarla servis edilebilmektedir.

