



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FETTUCİNİ ALFREDO

Makarna Hamuru İçin:

5 adet yumurta sarısı

3 adet bütün yumurta

1 kg un

35 ml zeytinyağı

Sosu İçin:

1 adet orta boy soğan

1 diş sarımsak

200 gr mantar

1 adet tavuk göğsü

200 ml krema (1 paket)

20 gr ince doğranmış fesleğen

10 gr tuz

5 gr beyaz biber

40 gr parmesan peyniri

Öncelikle hamur için bir kaseye un, yumurta sarısı, tam yumurta, zeytinyağı eklenir.

Ve hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır.

Hamur pürüzsüz bir yüzey alana kadar yoğurulur.

Yoğurma işlemi bittikten sonra merdane veya makine yardımı ile açılır.

Hepsi eşit şekilde kesilir. 3 dakika kadar kaynayan suyun içerisinde haşlanır.

Ayrı bir tavada alfredo sos hazırlanır.

İnce doğranmış soğanlar zeytinyağı ile kavrulur.

Sonrasında üzerine sarımsaklar ilave edilir.

Küp doğranmış tavuklar eklenir.

Daha sonra istenilen büyüklükte kesilmiş mantarlar ilave edilir. 200 ml krema ilave edilir.

Sonrasında haşlanan makarna sos tavasında alınır. Ve krema çektilinceye kadar pişirilir.

Baharatları eklenir, fesleğenleri eklenir ve servis tabağına alınır.

Servis esnasında üzerine parmesan eklenir.

