



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCİNİ ALFREDO

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı
Kültür Mantarı 400 Gram
Sarımsak 1 Diş
Erişte Makarna 500 Gram
Krema 2 Paket
Parmesan Peyniri 1 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Karabiber 1 Çay Kaşığı

Zeytinyağında ufak doğranmış mantarları, el presinden geçirilmiş sarımsakları beraberce sote ediniz. Tuz ve karabiberi ekleyin. Büyük bir tencerede bolca su kaynatın.

Kaynayınca içine iki çorba kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyun.

Makarnaları kaynamakta olan suya dökün ve arada bir karıştırın. Pişirme süresi azami 12 dakikadır.

Pişen makarnaların yarı suyunu süzün ve bir bardak soğuk su ilave ederek kapalı bir tencerede makarnaları 3-5 dakika demlendirin.

Arada bir yapışmaması için karıştırın. Asla soğuk sudan geçirmeyin. Hatta makarnaları içinde ½ bardak su kalacak şekilde süzün.

Bu haldeki makarnaya hazırlanmış sarımsaklı mantarları ekleyip iyice karıştırın.

İki kutu kremayı yenecek sıcaklığa gelmiş makarnanın üzerine dökün ve tekrar karıştırın.

Karışımı servis tabağına alın ve üzerine rende peynir dökün.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 22.11.2024