



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCİNİ ALFREDO

- 1 paket fettucine makarna
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 gram mantar
- 300 gram tavuk göğsü
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı krema
- 1/4 demet fesleğen
- Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Makarnanın sosunu hazırlamak için; geniş bir tavanın içerisine ikişer yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağını kızdırın.

200 gram dilimlenmiş mantarları tavanın içerisine ekleyin ve yüksek ateşte soteleyin.

Mantarların sotelenmesi tamamlandıktan sonra 300 gram jülyen doğranmış tavukları ilave edin ve sotelemeye devam edin.

3 diş ezilmiş sarımsağı da ekleyip tavuk ve mantarları tatlandırın.

Bir çay kaşığı tuz ve bir çay kaşığı karabiberi de ilave edin ve bir su bardağı krema yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri, bir avuç doğranmış taze fesleğeni de ekleyip iyice karıştırın. Ardından kısık ateşte pişirmeye bırakın.

Ayrı bir tencerede suyu haşlayın ve içerisine bir tatlı kaşığı tuz ve makarnayı ekleyip yaklaşık 5-10 dakika arasında haşlamaya bırakın.

Haşlanan makarnanın suyunu süzün ve sos tenceresinin içerisine ekleyin.

Sos ile makarnayı yaklaşık 5 dakika kadar pişirin.

Makarnanız hazır! En sonunda ise rendelenmiş parmesan peyniri ve fesleğen yaprakları ile servis edebilirsiniz.

