



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCÇİNE ALFREDO

500 gr fettuccine makarna
2 su bardağı krema
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
3 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
Tuz ve karabiber

Büyük bir tencereyi su ile doldurun, içine biraz tuz ekleyin ve kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra fettuccine makarnayı ekleyin. Paketin üzerinde belirtilen süre boyunca pişirin ve al dente kıvamına gelmesini sağlayın. Makarnayı süzgeçle süzün, ancak makarna suyundan bir bardak kadar ayırın. Bu suyu sos kıvamını ayarlamak için sonradan kullanabilirsiniz.

Geniş bir tavada orta ateşte tereyağını eritin. Eğer sarımsak eklemek istiyorsanız, doğranmış sarımsakları bu aşamada tereyağı ile birkaç dakika kavurarak aromalarını ortaya çıkarabilirsiniz.

Eriyen tereyağının üzerine kremayı dökün ve iyice karıştırarak ısıtın. Karışımın kaynamamasına dikkat edin. Kısık ateşte kremayı sürekli karıştırarak birkaç dakika pişirin.

Kremalı sosun içine rendelenmiş parmesan peynirini ekleyin ve sosun koyulaşmasını sağlayın. Parmesan peyniri eriyip sosla tamamen karışana kadar karıştırmaya devam edin. Sosun kıvamı çok yoğun olduysa, makarna suyundan azar azar ekleyerek inceltebilirsiniz.

Süzülmüş fettuccine makarnayı hazırladığınız sosa ekleyin. Tahta bir kaşık yardımıyla makarnaları sosa iyice bulayın. Tuz ve karabiber ekleyerek son dokunuşları yapın. Sos ve makarna iyice karıştığında ocaktan alın.

Sıcak olarak servis tabağına alın. Üzerine ekstra parmesan rendesi ve isteğe göre karabiber ekleyebilirsiniz. Dilerseniz ince doğranmış maydanoz veya fesleğen ile de süsleyebilirsiniz.

