



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCİNİ ALFREDO

MasterChef

400 gram Fettucini makarna
3 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak (isteğe bağlı, rendelenmiş)
1 su bardağı krema
1,5 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz ve karabiber (damak zevkine göre)
1/4 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi (isteğe bağlı)
Taze maydanoz (süsleme için)

Geniş bir tencereye su doldurun, bolca tuz ekleyerek kaynamaya bırakın.
Fettucini makarnayı kaynar suya atarak paketin üzerindeki süreye uygun şekilde al dente kıvamında haşlayın.
Haşlanan makarnayı süzün, ancak yaklaşık 1 su bardağı kadar makarna suyunu ayırmayı unutmayın.
Geniş bir tavada tereyağını eritin. İsteğe bağlı olarak ince rendelenmiş sarımsağı ekleyerek hafifçe kavurun.
Üzerine kremayı ilave ederek kısık ateşte ısıtın ve sürekli karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin.
Rendelenmiş parmesan peynirini ekleyin ve karıştırarak sosun kıvam almasını sağlayın.
Peynir tamamen eriyene kadar karıştırmaya devam edin.
Tuz, karabiber ve muskat cevizi ile sosu tatlandırın.
Haşlanmış Fettucini makarnayı hazırladığınız sosa ekleyin.
Makarna suyundan bir miktar ekleyerek sosun kıvamını ayarlayın.
Fettucini Alfredo'yu sıcak bir şekilde servis tabaklarına alın.
Üzerine taze kıyılmış maydanoz serpiştirin ve derseniz ekstra parmesan peyniri rendesi ekleyin.

