



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FETTUCİNE

- 1 paket fettuccine makarna
- 1 paket krema
- 1 diş sarımsak
- 100 gram tavuk fileto
- 350 gram mantar
- 150 gram kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı margarin
- 3 dal taze fesleğen
- 5 dal maydanoz

Makarna paketdeki tarife göre haşlanır. Haşlanırken tavuk bulyon katılabilir. Yapışmaması için haşlama suyuna sıvı yağ eklenebilir. Haşlanan makarna süzülür. Bir tavada margarin kızdırılır. İnce ince doğranmış mantarlar tavada kavrulur. Üzerine sarımsak ve tuz eklenir. Tavuklarda eklenip pişmeye bırakılır. Tavuklar pişmeye yakın kekik ve fesleğen ilave edilir. Krema da eklenip karıştırılır. Hazırlanan makarnaların üzerine hazırlanan tavuklu mantar harcı eklenir. Karıştırılarak 5 dk pişirilir. Servis esnasında üzerine kaşar peyniri serpilir. İstenirse maydanoz ile süslenir.

