



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCİNİ

<https://www.sabah.com.tr>

Özel yassı makarna
1 adet krema
Kemiksiz tavuk
Mantar
Tuz
Karabiber
Sıvıyağı

Öncelikle makarnalarımızı kaynatıyoruz, makarnalarımız kaynadıktan sonra makarnalarımızın haşlama suyundan bir su bardağı kenara koyuyoruz ve makarnalarımızı süzuyoruz. Sonra tavuklarımızı jülyen dilim şeklinde doğruyoruz ve yağda kavurmaya başlıyoruz. Tavuklarımızın pişmesinin ardından iri iri doğradığımız mantarları da tavuklarımızla birlikte biraz kavurmaya bırakıyoruz. Suyunu çekip tam anlamıyla kavrultan sonra mantarlarımız ile tavuklarımız tam anlamıyla piştikten sonra bir paket kremayı pişmiş tavuk ve mantarlarımızın üzerine döküyoruz. Bir iki dakika kremayla birlikte pişmeye bırakıyoruz ardından ayırdığımız bir su bardağı haşlanmış makarna suyumuzu da bu pişen kremalı karışımımızın içine döküyoruz. Yine 2-3 dakika pişmeye bırakıyoruz. Son olarak tuz ve karabiberimizi kremalı mantarlı sosumuza ekledikten sonra hazırlamış olduğumuz sosumuz ile haşlanmış makarnalarımızı sürdürüyoruz.

Not: Eğer sarımsağı seviyorsanız tavuk ve mantarı kavururken sarımsak da ilave edebilirsiniz.

