



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU ALFREDO SOSLU PENNE

<https://aytac.com.tr>

1 paket penne makarna
Sosu için;
8 dilim AYTAÇ DANA JAMBON
200 ml krema
1 adet ufak soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı parmesan (rendelenmiş)
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın.
- 2 Tavayı ateşe koyun ve kızdırın. Tereyağını tavaya ekleyin ve eritin.
- 3 AYTAÇ DANA JAMBON ları jülyen dilimleyin.
- 4 AYTAÇ DANA JAMBON dilimlerini, soğan ve sarımsağı ekleyin, karıştırın.
- 5 Kremayı ekleyin ve kaynatın. İçine parmesan rendesini ekleyin. 2 dakika daha kaynatın ve ateşten alın.
- 6 Ateşten aldıktan sonra kıyılmış maydanozu ekleyin karıştırın.
- 7 Penne makarnayı süzün ve sosa ilave edin.
- 8 Makarnanın her yanı sosa bulanana kadar orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Üzerine biraz daha karabiber ekin.
- 9 Maydanozla süsleyin ve yanında rendelenmiş kaşarpeynirini koyduğunuz bir kaseyle hemen servis yapın.

