



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MAKARNA

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

500 gram makarna (tercihen fettuccine veya tagliatelle)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak, ince doğranmış
1 su bardağı krema
1/2 su bardağı rendelenmiş Parmesan peyniri
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
Opsiyonel: Taze fesleğen yaprakları veya kurutulmuş İtalyan otları
İsteğe bağlı: Ekstra Parmesan peyniri, servis için

Makarnayı Haşlayın: Büyük bir tencerede suyu kaynatın. Tuz ekleyin ve makarnaları paket üzerinde belirtilen süre kadar veya al dente olacak şekilde haşlayın. Piştikten sonra süzün, ancak bir fincan makarna suyunu kenara ayırın.

Orta boy bir tavada tereyağını eritin. İnce doğranmış sarımsağı ekleyip, hafifçe kavurun. Sarımsakların yanmasına dikkat edin.

Krema ve yarım fincan makarna suyunu tavaya ekleyin. Orta ateşte, krema koyulaşana kadar 2-3 dakika pişirin. İçine rendelenmiş Parmesan peynirini ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Süzülen makarnayı tavanın içine aktarın. Tüm malzemeler birbiriyle güzelce karışana kadar orta ateşte 1-2 dakika daha pişirin. Gerekirse, kıvamını ayarlamak için ayırdığınız makarna suyundan biraz daha ekleyebilirsiniz.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın. İsteğe bağlı olarak taze fesleğen yaprakları veya kurutulmuş İtalyan otları ile servis yapabilirsiniz. İlave Parmesan peyniri ile süsleyerek sıcak servis yapın.

