



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI SALAMLI FETTUCİNE

350 g fettucine  
100 g AYTAÇ - DANA SALAM  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 + ¼ su bardağı krema  
2/3 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz  
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Fettucineyi büyük bir tencerede kaynayan tuzlu suda al dante kıvamına gelene kadar yaklaşık 8-10 dakika haşlayın.
- 2 Tereyağını büyük bir tencerede eritin ve krema, kaşar peyniri, tuz ve çekilmiş tane karabiber ekleyin, peynir eriyip sos koyulaşana kadar orta ateşte karıştırarak pişirin.
- 3 AYTAÇ - DANA SALAMı uzunlamasına ince ince dilimleyin. Hazırladığınız sosun içine ekleyin ve 3-4 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin.
- 4 Fettucineyi süzün kıyılmış maydanozla birlikte AYTAÇ - DANA SALAMı sosun olduğu tencereye aktarın ve makarnanın her yanı sosa bulanana kadar orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.
- 5 Üzerine biraz daha çekilmiş tane karabiber serpin, maydanozla süsleyin ve yanında rendelenmiş kaşar peynirini koyduğunuz bir kaseyle hemen servis yapın.

