



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARMESANLI TRÜFLÜ TAGLIANI

<https://acunn.com>

500 Gr. Taze Tagliatelle Makarna

200 MI Krema

100 MI Süt

1 Tatlı Kaşığı Beyaz Trüf Mantarı Ezmesi/1 Çorba Kaşığı Beyaz Trüf Mantarlı Zeytinyağı,

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

3 Diş Sarımsak (kıyılmış)

200 Gr Tavuk Göğüs Eti (ince jülyen doğranmış)

75 Gr Parmesan Peyniri (rendelenmiş)

2 Çorba Kaşığı Taze Tarhun Otu - (Kuru tarhun otu kullanmak isterseniz en fazla 1 tatlı kaşığı yeterli)

Makarnayı haşlayın. Taze makarna 6 dakikada pişiyor. Sosun hazırlanması da yaklaşık bu kadar sürüyor.

Makarnayı haşlarken hemen sosu hazırlamaya başlamalısınız.

Küçük bir tavaya tereyağı, trüf yağı veya ezmesini, sarımsak ve tavukları koyarak birkaç dakika pişirin. Krema ve sütü ekleyin. Krema kaynadığında altını kısın ve parmesanı ekleyin. Tahta bir kaşıkla hafif karıştırarak peyniri eritin. Peynir eridiğinde sosun altını kapatın, makarnayı süzdürün. Makarnayı tencereye alın, üzerine sosu ve tarhun otunu dökerek karıştırın, bekletmeden hemen servis yapın.

Not: Kuru tarhun otu kullanırsanız parmesan peynirini koyduğunuzda tarhun otunu da sosa ekleyip birkaç dakika sosla birlikte pişirebilirsiniz.

