



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESANLI VE KUŞKONMAZLI FETTUCİNE

40 gr margarin
1 paket fettucine makarna
150 gr kuşkonmaz
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı kıyılmış fesleğen
1 su bardağı krema
1 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri ya da kaşarpeyniri
Karabiber
Tuz

Makarnayı diri kıvamda haşlayıp süzün. Kuşkonmazları temizleyip küçük parçalara doğrayın. Sana yağın tavada kızdırın. Kuşkonmazları ekleyip 1-2 dakika kavurun. Maydanoz, fesleğen, krema ve karabiberi ilave edip sürekli karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Makarnayı servis tabağına alın. Kremalı karışımı üzerine gezdirerek dökün. Parmesan peynirini serpip taze fesleğen yaprakları ile süsleyin.