



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PARMESANLI MAKARNA

2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
4 diş sarımsak, kıyılmış
2 su bardağı tavuk suyu
1 bardak süt
225 gr fettuccine
25 gram rendelenmiş parmesan peyniri

Tuzsuz tereyağını büyük bir tavada orta yüksek ateşte ısıtın.

Sarımsak ekleyin ve sık sık karıştırarak, kokusu çıkana kadar yaklaşık 1-2 dakika pişirin.

Tavuk suyunu, sütü ve fettuccini ekleyin.

Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Tencereyi kaynatın, ardından ısıyı azaltın ve ara sıra karıştırarak makarna tamamen pişene kadar yaklaşık 18-20 dakika pişirin.

Parmesan'ı karıştırın. Karışım çok yoğunsa, istenilen kıvama gelinceye kadar gerektiği kadar süt ekleyin. Hemen servis yapın ve üzerine maydanoz ekleyin.

