



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ALFREDO SOSLU MAKARNA

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 150 Gram
Kalem Kesme Makarna 1 Paket
Tavuk Göğüs 500 Gram
Kültür Mantarı 400 Gram
Krema 1 Paket

İlk önce makarnayı haslıyoruz, makarna haslandıktan sonra üzerine kasar peyniri rendeliyoruz, daha sonra göğüs etlerini yağda kavuruyoruz üzerine mntarı ekliyoruz, hepsi piştikten sonra tavuk ve mantarın uzerune kremayı döküp pişiriyoruz, piştikten sonra makarnaya ekleyip servise sunuyoruz.