



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU FETTUCÇİNE ALFREDO

1 paket fettuccine makarna  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 kase pişmiş tavuk göğsü  
4 diş kıyılmış sarımsak  
6 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri  
1 yemek kaşığı doğranmış taze maydanoz  
Bir tutam tuz

Büyük bir tencerede bir miktar tuz eklenmiş suyu kaynatın. Makarnayı ekleyin ve on dakika pişirin. Makarnayı süzölmeye bırakın. Büyük bir tavada tavuk ve sarımsağı tereyağında pişirin. Ortalama 2 dakika pişirmeniz yeterli. Üzerine parmesan peyniri ilave edin ve sürekli karıştırın. Maydanozu da ekleyip, biraz daha karıştırın. Sos koyulaşınca ocağın altını kapatın. Son aşamada makarna ve sosu birleştirin, sıcak olarak servis edin.