



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Tavuklu Alfredo Makarna - İtalyan Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g fettuccine
- 400 g tavuk göğsü
- 1 kutu krema
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı parmesan
- 2 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Maydanoz ve parmesanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Diri kıvamda pişirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Tavuğu pişirin:

- Şerit tavukları tavada kızartın.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu kurun:

- Tereyağı, sarımsak, krema ve parmesanı karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Birleştirin:

- Makarna ve tavuğu sosta çevirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Sosu kaynatmadan kısık ateşte tutun.

Kiraz'ın
Mutfağı