



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.

Servis Önerisi:

Maydanoz ve parmesanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Diri kıvamda pişirin

2. Tavuğu pişirin:

- Şerit tavukları tavada kızartın

3. Sosu kurun:

- Tereyağı, sarımsak, krema ve parmesanı karıştırın

4. Birleştirin:

- Makarna ve tavuğu sosta çevirin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

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

Kiraz'ın
Mutfağı