

Karidesli Ve Kremali Fettuchini

Malzemeler

1/2 paket fettuchini

Sosu için:

100 gr krema

1/2 kuru soğan

1 yemek kasigi tereyagi

1 dis sarimsak

1 yemek kasigi limon suyu

tuz ve karabiber

Yapilisi

Oncelikle makarna tuzlu suda 10 dakika haslanir. Diger yandan karidesler, kucuk bir tencerenin icerisinde 1 dakika kadar haslanarak suyu suzulur. Bir tava icerisine tereyagi alinarak uzerine ince bir sekilde kiyilmis soğan ve sarimsak eklenir. Birkac dakika kavrulduktan sonra krema ilave edilerek kaynatilir. Krema kaydiktan sonra karidesler de ilave edilir. Hazirlanan sosa tuz ve karabiber ilave edildikten sonra haslanip suyu suzulen makarnanin uzerine dokulerek iyice karistirilir. Dilerseniz makarnanin uzerine pesto sosu ekleyip servis edebilirsiniz.ellerimize saglik