

# Ev Yapımı Alfredo Sos

15 dakikada hazırlanan kremalı, zengin ev yapımı Alfredo sos tarifi. Tereyağı, krema ve Parmesan ile makarna, sebze ve et yemekleri için mükemmel.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



## Malzemeler

- 1 bardak tereyağ
- 1 bardak krema
- 2 diş sarımsak
- 1 bardak parmesan peyniri
- 1 bardak maydanoz
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

## Yapılışı

- Orta boy bir tencerede 1 su bardağı tereyağını orta-düşük ateşte tamamen eriyip nazıkçe köpürene kadar, yaklaşık 2-3 dakika ısıtın.
- Erimiş tereyağına 2 diş dövülmüş sarımsak ekleyin ve kokulu hale gelene kadar ancak kızarmayacak şekilde sürekli karıştırarak 30-45 saniye pişirin.

3

**Krema tabanını hazırlayın**

Tereyağının ayrılmasını önlemek için sürekli çırparak tavaya yavaşça 1 su bardağı ağır krema dökün.

4

Karışımı orta-düşük ateşte nazik bir kaynama noktasına getirin, sonra ateşi kısın ve krema kaşığının arkasını kaplayana kadar ara sıra karıştırarak 3-4 dakika kaynatın.

5

**Peyniri ekleyin**

Tavayı tamamen ocaktan alın ve 1 su bardağı rendelenmiş Parmesan peynirini küçük avuçlar halinde ekleyerek, her ekleme tamamen eriyip pürüzsüz hale gelene kadar aşamalı olarak çırpın.

6

1 tutam tuz ve 1 tutam taze öğütülmüş karabiber ile tatlandırın, sonra sos parlak ve tamamen pürüzsüz hale gelene kadar 30 saniye şiddetle çırpın.

7

Sos soğudukça koyulaşacağından, sıcak ve kremalı iken hemen sıcak makarna üzerinde servis edin.

## Besin Değerleri

341

KALORI

4g

PROTEIN

3g

KARBONHIDRAT

36g

YAĞ

2g

ŞEKER

343mg

SODYUM

Porsiyon başına

## İpuçları

Sıcak tereyağı ve sarımsak karışımına eklerken sıcaklık şokunu önlemek için oda sıcaklığında ağır krema kullanın.

En pürüzsüz doku için Parmesan peynirini taze rendeleyin - önceden rendelenmiş peynir, sosunuzu taneli yapabilecek topaklanma önleyici maddeler içerir.

Peynirin ipliksi yumruklara dönüşmesini önlemek için peyniri karıştırmadan önce tavayı tamamen ocaktan alın.

Süzmeden önce biraz sıcak makarna pişirme suyunu saklayın - nişastalı su sosun incelmesine yardımcı olur ve makarnayla yapışmayı iyileştirir.

Pürüzsüz bir emülsiyon oluşturmak ve sosun ayrılmasını önlemek için peynir eklerken sürekli çırpın.

Alfredo sosunu sıcakken hemen servis edin, çünkü soğudukça önemli ölçüde koyulaşır ve daha az kremalı hale gelir.

Sosunuz çok koyulaşırsa, istediğiniz kıvama gelene kadar birer yemek kaşığı sıcak süt veya makarna suyu ekleyerek çırpın.

Sonunda tadını alın ve baharatını ayarlayın - tuzluluk, kullandığınız Parmesan peyniri ve tereyağına göre değişebilir.

