

# Tavuklu Fettucini Alfredo

Tavuklu Fettucini Alfredo tarifi - Kremalı, tereyağlı sosla hazırlanan klasik İtalyan makarnası. Evde kolayca yapabileceğiniz lezzetli tarif.

5 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 paket makarna
- 2 tavuk eti
- 1 stick tuzsuz tereyağ
- 2 bardak krema
- 1 yemek kaşığı muskat
- 1 bardak parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

## Yapılışı

- Prepare the pasta water**

Fill a large pot with water and bring to a rolling boil over high heat. Add 1 tablespoon salt to the water.
- Cook the pasta**

Add 1 pack fettuccine to the boiling water and cook according to package directions until al dente, usually 8-12 minutes. Reserve 1 cup pasta cooking water before draining. Drain the pasta and set aside.
- Prepare the chicken**

Cut 2 chicken breasts into thin strips, about 1/2-inch wide. Season all sides with 1 teaspoon salt and 1 teaspoon black pepper.
- Cook the chicken**

Heat 1 tablespoon butter in a large skillet over medium-high heat until melted and foaming. Add seasoned

chicken strips in a single layer and cook without moving for 3-4 minutes until golden brown on the bottom.

5 Flip chicken pieces and cook for another 3-4 minutes until golden brown and cooked through (internal temperature reaches 165°F/74°C). Transfer chicken to a plate and set aside.

#### 6 **Make the Alfredo sauce**

Reduce heat to medium and add remaining butter to the same skillet. Let it melt completely, scraping up any browned bits from the bottom of the pan with a wooden spoon.

7 Pour in 2 cups heavy cream and bring to a gentle simmer, stirring constantly. Let it simmer for 2-3 minutes until slightly thickened.

#### 8 **Finish the sauce**

Remove skillet from heat and gradually whisk in 1 cup grated Parmesan cheese until smooth and melted. The sauce should coat the back of a spoon.

#### 9 **Combine and serve**

Add the cooked fettuccine and chicken back to the skillet with the sauce. Toss gently to coat everything evenly. If the sauce is too thick, add reserved pasta water 2 tablespoons at a time until desired consistency is reached.

10 Taste and adjust seasoning with additional salt and pepper if needed. Serve immediately while hot.

## İpuçları

Makarna suyundan bir bardak saklayın - nişastalı su sosunuza lezzet katar ve kıvamını ayarlamanıza yardımcı olur.

Mutlaka tuzsuz tereyağı kullanın, aksi takdirde yemek çok tuzlu olabilir.

Parmesan yerine pecorino-romano peyniri kullanarak daha derin ve cesur bir tat elde edebilirsiniz.

Tavanın dibini iyice kazıyın - yapışmış parçalar lezzet deposudur ve sosunuza zenginlik katar.

Peynirin topaklanmaması için sosu sürekli karıştırın ve ateşi çok yüksek tutmayın.

Tavuğu pişirirken çok hareket ettirmeyin - güzel karamelizasyon için sabırla bekleyin.

Makarnayı al dente kıvamında pişirin çünkü sosla karışırken biraz daha pişmeye devam edecek.

Servis tabaklarını önceden ısıtın, böylece yemek daha uzun süre sıcak kalır.