



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN MAKARNASI

### Malzemeler

- 1 paket çin makarnası
- 2 adet tavuk göğüs eti
- 10 adet çeri domates
- 8 adet yeşil soğan
- 6 yemek kaşığı soya sosu
- 6 diş sarımsak
- 1 adet pırasa
- 1 adet havuç
- 1 adet yeşil biber
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz

### Yemeğin Tarifi

Kaynayan suya tuz koyun. Makarnayı ilave edip 5 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip süzün.

Tavuk göğsünü ve sebzeleri uzun, ince şeritler şeklinde doğrayın.

Tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın, sarmısağı ekleyin, bu karışımda tavuğu pembeleşene kadar kavurun.

Tavukları süzgeçle çıkarın, tavadaki yağa sebzeleri atıp 3-4 dakika soteleyin. Üstüne tekrar tavukları koyup beraber kavurun. Soya sosu, toz zencefil, tuz ve buğday nişastası ilave edin. Makarnayı da hazırladığınız karışıma ilave edip karıştırın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "seçen" tarafından gönderildi. 04.05.2019