



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ FESLEĞENLİ TAVUK

1 tavuk göğüsü
1 adet limon
1 tutam fesleğen fesleğen
1 kase erişte
3 adet domates
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Tavuk göğsünü fileto şeklinde ince olarak kesiyoruz.

Tavukların üzerine 1 adet limon kabuğu rendesini ilave edip ve üzerine limon suyunu sıkıyoruz.

Üzerine tuz ve karabiber ilave ediyoruz.

1 tutam fesleğeni ince olarak kesip ve tavuğun üzerine ince kesilmiş olan fesleğeni ilave edip ve tavuk etlerini güzelce karıştırıyoruz.

Limonlu tavuğu ızgarada veya teflon tava da pişiriyoruz.

Erişteyi tuzlu suda haşlayalım.

Sarımsakları ince bir şekilde doğrayalım.

Domatesleri küp küp kesip, tavaya sana yağı alıp üzerine sarımsakları ve domatesi ilave edip soteleyelim.

Domates salçası, tuz ve karabiber ilave ediyoruz.

Biraz kavurduktan sonra erişteyi ilave ederek karıştıralım.

Servis tabağına domates soslu erişteyi ilave ediyoruz.

Üzerine limonlu ve fesleğenli tavuğu ilave edip servis ediyoruz.