



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK EZMELİ TAVUKLU MAKARNA

1 paket erişte makarna
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin
1 adet haşlanıp didiklenmiş tavuk göğsü
1 adet jülyen doğranmış dolmalık biber
1,5 yemek kaşığı dolusu fıstık ezmesi
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı bal
2 su bardağı süt
üzerini süslemek için kuru yemiş fıstık

Tenceredeki su kaynayıncak makarnayı koyun. 1 yemek kaşığı margarin ve 1 çay kaşığı tuz koyun ki birbirine yapışmasın. İsteğe göre (ben biraz diri severim) 6 dakika kadar pişirin. 1-2 tane makarnayı öncelikle deneyin ki sertliğine ona göre karar verin. İstedığınız kıvama gelince makarnayı süzün ve sudan geçirin. Tencereye 1 kaşık margarin veya 2 kaşık sıvı yağ koyup makarnayı ısıtın.

Sosun hazırlanışı çok kolay ve çok kısa sürüyor, bu yüzden herşey hazır olduktan sonra sosu yapın. Kısık ateşte ince kesilmiş dolmalık yeşil biberi kavurun ve 1,5 yemek kaşığı dolusu fıstık ezmesini koyun yavaşça erisin, (varsa 1 yemek kaşığı acı tatlı sos) kırmızı pul biber ve bal ekleyin, bal erisin. Sonra yavaş yavaş sütü ekleyin. Bunu sürekli karıştırarak yapıyoruz. Çok fazla yoğunlaşmasını yani sütü çekmesini beklemeyin, aksine baya sulu bir görüntü elde edeceğiz, altını kapatıp didiklenmiş tavuğu ekleyin ve karıştırın. Tabağa koyduğunuz sade makarna'nın üzerine tavuklu sosu koyun en üste de süslemek amaçlı kuruyemiş fıstığından koyun, arada ktır ktır ağıza gelecek şekilde olsun.

