



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUKLU MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 kaşık tuz
- 2 tane tavuk göğüs eti
- 1 bardak konserve mısır
- 2 kaşık margarin
- 2 kaşık un
- 1 bardak süt
- 2 kaşık domates salçası
- 2 tane dilimlenmiş domates
- 1 bardak rendelenmiş kaşar

Fırını 220 dereceye getirin. Makarnaya tuz ekleyip haşlayıp süzün. Tavuk göğsüne tuz ekleyip haşlayıp süzün, tavuk, mısır ve makarnayı pişirme kabına dökün. Süt, margarin, salça, un bunları karıştırıp tavada ısıtın. Makarnanın üzerine önce tavada ısıttığınız malzemeleri sonra ince doğranmış domatesleri sonra da rendelenmiş peyniri ekleyip fırına verin. 20 dakika sonra servise hazır.

