



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MAKARNA

1 paket makarna
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 adet ufak piliç
4 adet domates
4 adet biber
Tuz
Maydanoz

Makarnayı tuzlu az yağlı bol suda 15 dakika haşlayın. Soğuk suyla soğutup süzdürün. Tepskiye dökün. Tavuğu da tuzlu suda haşlayın. Etlerini ayıklayın. Makarnaların üzerine serin. Domatesleri ve biberleri de ufak ufak doğrayıp katın ve fırına verin. 20 dakika da fırında pişirip çıkarın. Maydanozu doğrayın. Yanında cacıkla servis yapın.