



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

PİLİÇLİ MAKARNA

400 gr Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı
1 paket makarna
80 gr bezelye (dondurulmuş)
400 gr lor peyniri
50 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy domates (küp doğranmış)
10 sap maydanoz (doğranmış)
90 gr cheddar peyniri (kıyılmış)

Kaynar suda etleri 15 dak. pişirin. Ayrı bir tencerede ve tuzlu bol kaynar suda makarnayı pişirin. Makarnanın pişmesinden hemen önce bezelyeleri ilave edip, süzün.

Bir tavaya lor, kaşar peyniri ve yağı koyup kısık ateşte 1-2 dak. karıştırın. Tuz, karabiber, piliç, domates ve maydanozu ilave edip ısınmaya kadar karıştırın.

Makarnayı 20x30 cm ebatlarında bir fırın kabına koyup peynirli karışımı ilave edin. Sallayarak karıştırın. Üzerine cheddar peyniri serpip önceden ısıtılmış 180°C fırında peynir eriyinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

