



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KEREVİZLİ ERİŞTE

500 gram yumurtalı erişte
3 adet kereviz
125 gram parçalanmış tavuk göğsü
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı margarin

Erişteleri tuzlu kaynar suda yumuşayıncaya dek pişirin ve sudan geçirin. Kerevizleri uzun olarak kesin. Tavada yağın içinde soğan ve sarımsağı bir dakika pişirin. Tavuğu ekleyerek iki dakika kızartın. Erişte ve diğer malzemeleri ekleyerek üç dakika pişirmeye devam edin. Sıcak olarak servis tabağında hemen servis yapın.