



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MAKARNA

400 gr. tavuk eti
1 paket renkli makarna
1 orba kaşığı tereyağı
Köri, kimyon, tuz, karabiber
Sosu için:
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz
Pul biber

Kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini bir çorba kaşığı tereyağında 10 dakika kavurun, baharatları ekleyip ocaktan alın. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Sos için; zeytinyağı, ince kıyılmış sarımsak, tuz ve pul biberi karıştırın. Hazırladığınız sosu makarnanın üzerine gezdirin. Kavurduğunuz tavuk etini de üzerine ekleyip servis yapın.