



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU MAKARNA

Yarım Paket kelebek makarna

1 Adet tavuk göğsü

1/2 Kaşık Acı Biber Salçası

1/2 Kaşık Domates Salçası

2 Adet Yeşil Biber

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Tuz

Köri

Önce tavuğu haşlayın ve etlerini ince ince ayıklayın. Makarnayı; haşladığınızın tavuğun suyunda 15-20 dakika haşlayın. (eğer suyu az gelirse musluk suyu katabilirsiniz.)

Makarnalar haşlanırken diğer tarafta; Sıvıyağı kızdırıp, biberleri yuvarlak, ince doğrayıp, salça ile 3 dakika orta ateşte kavurun. Üstüne tuz ve köri ekleyip biraz daha kavurun. En son tavukları döküp 1 dakika boyunca sosu tavuklara yedirin.

Şimdi haşlanmış sıcak makarna ile hazırladığınız bu sosu birbirine katın.

[ML® Tavuklu Makarna için tıklayın](#)