



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MAKARNA

1 su bardağı haşlanmış ve küçük doğranmış tavuk
5 su bardağı haşlanmış makarna
2 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak domates suyu
1 çorba kaşığı soğan suyu
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz

Yağa soğan suyunu katarak ağır ateşte karıştırın. Kaba, domates suyunu, tuz ve biberi de katın. Orta ateşte kaynatın. Domates suyu biraz koyulunca tavuk etini kaba atın. 5-10 dakika kadar salçada etleri çevirin. Makarnayı başka bir kapta az suyla ısıtın. Kevgir kepçeyle tavuk etlerini kaptan alın. Salçayı makarnaya dökerek iyice karıştırın. Makarnayı servis tabağına alın. Üstüne tavuk etlerini dökerek servis yapın.