



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTI MAKARNA

- 1 paket mantı makarna
- 1 ay bardağı su
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam maydanoz
- 2 orba kaşığı margarin
- 150 gram tavuk göğsü

Tavuk göğüs etini fileto yapıyoruz ve parmak parmak doğruyoruz. Mantı makarnayı tencereye koyuyoruz. Üzerine sıcak su koyuyoruz. Biraz sıvıyağ döküyoruz ve haşlamaya bırakıyoruz. Tuzunu da atıyoruz. Bir tavaya az sıvıyağ koyuyoruz. İnce doğranmış sarımsağı koyup sotelemeye başlıyoruz. Tavuk etlerini ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Yüksek ısıda soteledikten sonra içine biber ve domates salalarını koyuyoruz. Biraz daha sıvıyağ ekliyoruz ve pişirmeye devam ediyoruz. Tuz ve karabiberini atıyoruz. Haşlanmış olan makarnayı süzüyoruz. Derin servis tabağına makarnayı döküyoruz. Sarımsağı yoğurdun içine rendeliyoruz ve çırpıyoruz. Makarnanın üzerine sarımsaklı yoğurdu döküyoruz. Yağı tavada eritiyoruz ve yoğurdun üzerine gezdirerek döküyoruz. Doğranmış maydanozu serpiyoruz. En üste de sotelenmiş salçalı tavuğı koyup servis ediyoruz.