ÜZÜM PEKMEZLİ TAVUKLU MAKARNA

1 çorba kaşığı Koska Üzüm Pekmezi
400 gram tavuk eti
1 paket makarna
1 çay kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
5-6 adet arpacık soğan
1 çorba kaşığı tozşeker
Tuz

Tavuk etini haşlayın ve süzün. Elinizle didikleyip, kenara alm. Makarnayı tuz ve az sıvıyağ eklediğiniz suda, 10-12 dakika haşlayın. Süzdükten sonra servis tabağına alın. Tavaya aldığınız tereyağında arpacık soğanı hafif rengi dönene kadar çevirin. İçine pekmez ve tozşeker karışımım ilave edin. Karamelize olana dek kavurun. Tavuğu ilave edip, 1 dakika kadar kavurmaya devam edin. Harcı makarnanın üzerine boşaltın ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69458 • adı:ÜZÜM PEKMEZLİ TAVUKLU MAKARNA • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:15