



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ MANTARLI TAVUKLU SPAGETTİ

Malzeme

- Yarım paket Spagettilik makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet piliç kalça
- Bir buçuk yemek kaşığı Sana yağı
- 10 adet mantar
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Sana Kase Biberli Peynirli Sandviç Sürme
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı

1. Makarnayı bir tencerede 8-10 dakika kadar haşlayın.
2. Haşlanmış makarnanın suyunu süzüp içine Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi ekleyin ve karıştırın.
3. Kuru soğanı piyazlık doğrayıp, sarımsakları kıyın. Mantarların saplarını çıkarıp kıyın.
4. Domateslerin kabuğunu soyun, halka halka dilimleyin ve sonra şerit şerit doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine şeritler halinde doğradığınız tavukları ilave edin. Tavuklar renk alıncaya kadar kavurun.
6. Ardından içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Soğanlar pembeleştikten sonra, içine önceden doğradığınız mantarları ilave edin. Mantarlar bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirmeye devam edin.
8. Mantarlar suyunu çekince, tencerenin içine, doğranmış domatesleri, Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi, tavuk suyunu, sütü, kekiği, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
9. Yemeğinizi orta ateşte bir taşım pişirip sıcak olarak Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli yi spagettiye karıştırın.
10. Soslu makarnayı servis tabağına alıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.

[ML® Tavuklu Mantar için tıklayın](#)[ML® Tavuklu Makarna için tıklayın](#)