



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ MAKARNA

Anadolujet Magazin

4 su bardağı haşlanmış fiyonk makarna
1 adet ince kıyılmış kuru soğan
2 çorba kaşığı dolusu zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet ince kıyılmış kuru kayısı
1 kâse taze böğürtlen
1 kâse ufalanmış keçi peyniri
1 çorba kaşığı dolusu kıyılmış nane
1 kâse haşlanmış ve iyice didilmiş tavuk göğsü
Tuz
Karabiber

Öncelikle yağı eriterek soğanı soteleyin. Daha sonra didiklenmiş tavuk göğsünü, kayısıyı, böğürtleni ekleyin ve tatlar birbirine karışana kadar orta ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Zeytinyağını, makarnayı ve peyniri ilave ederek bir süre daha pişirin ve son olarak naneyi de ekleyerek sıcak servis yapın.

