



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CAJUN TAVUKLU KREMALI MAKARNA

4 tavuk göğsü  
2 diş sarımsak  
1,5 çorba kaşığı tuzsuz Cajun baharatı  
1 orta boy kırmızıbiber  
3 fincan tavuk suyu  
200 gram penne makarna  
Yarım fincan çırpılmış krema

Tavaya pişirme spreyini sıkın ve orta ısıda tavayı ısıtın. Üzerine tavuk, sarımsak, Cajun baharatını ekleyin ve tavuk pembeleşinceye kadar 6-8 dakika kadar pişirin. Sık sık karıştırmayı unutmayın. Üzerine biraz sirke ekleyip 2-3 dakika daha karıştırın ve bir tabağa alıp soğumaması için üzerini kapatın. Makarnanızın suyunu ocağa koyun ve kaynatın. Makarnaları ekleyip orta-yüksek ısıda 8-10 dakika pişirin. Makarnanız yumuşayana ve suyu absorbe edene kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Üzerine tavuk karışımını ve kremayı katın ve karıştırın. 2-3 dakika daha pişirin ve sıcak sıcak servis edin.

