



ÇİN USULÜ MAKARNA

25 gr margarin
2 Adet tavuk göğsü
2 Adet kırmızı biber
1 Adet sarı biber
250 Gr mantar
4 Diş sarımsak
2 Çorba Kaşığı soya sosu
1 paket makarna

Biberleri jülyen usulü doğrayıp margarinde soteleyin. Sotelenmiş sebzelere kuşbaşı doğranmış tavuk ve mantarı ekleyip çevirmeye devam edin. Ardından sarımsakları ekleyip baharatını ayarlayın. Ocaktan almaya yakın soya sosunu ekleyip 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Daha sonra makarnayı haşlayın ve beraber servis edin.

