



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU VE TAVUKLU PASTAVİLLA LUMACA

Malzemeler (4 kişilik)

1 paket Pastavilla Lumaca (Mantı)

1-2 diş sarımsak

4 yemek kaşığı zeytinyağı

400 g tavuk budu

2 adet sarı dolmalık biber

3-4 yemek kaşığı mısır

100 ml krema

3-4 yemek kaşığı toz parmesan peyniri

dereotu

bir miktar tavuk suyu

tuz

karabiber

Hazırlanışı:

Dolmalık biberi ve tavuk budunu küp şeklinde doğrayınız ve sarımsağı ile birlikte zeytinyağda kavurunuz. Taze çekilmiş karabiber ve tuz ile tatlandırınız. Kavurduktan sonra tavuk suyu, kremayı ve mısır tanelerini ilave ederek pişmeye bırakınız. Pastavilla Lumaca'yı paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız, süzünüz ve sosa ilave ediniz. İlave ettikten sonra bir kaç saniye sote ediniz. Son olarak parmesan peyniri ve dereotunu ilave ederek karıştırınız. Sıcak olarak servis yapınız.
