DOMATESLİ TAVUKLU SOSLU SPAGETTİ

4 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
1 paket Pastavilla Spagetti
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kasığı Sek Tereyağı
1 su bardağı Sek Taze Kaşar (rendelenmiş)
Tuz
Sosu İçin;
1 adet Tavuk Göğsü
2 yemek kasığı Sek Tereyağı
10 adet mantar
1/2 su bardağı Sek Sıvı Krema
Tuz
Karabiber

Kaynamış suyun içine tuz, zeytinyağı ve makarnayı ilave edip haşlayınız. Haşlanmış makarnanın suyunu süzüp tereyağı İle yağlayınız. Sosu için yayvan bir tavada tereyağını kızdırıp içine ince şeritler halinde doğranmış tavuk göğüslerini ekleyiniz, tavukların renklenmesini bekleyiniz. Tavuklar renk alınca içine kıyılmış mantarları ilave edip kavurunuz. Daha sonra içine Tat Cevizli Ezme, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırınız. En son olarak sıvı kremayı ekleyip bir sure pişiriniz. Hazırladığınız sosu yağlanmış spagettiye ilave edip servis tabağına alınız. Üzerine rendelenmiş taze kadarı ilave edip sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:31249 • adı:Domatesli Tavuklu Soslu Spagetti • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:15