FIRINDA TAVUKLU KREMALI MAKARNA

1 paket makarna
2 arpacık soğan, doğranmış
1 diş sarımsak, kıyılmış
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım kilo kemiksiz, derisiz tavuk göğsü
1/4 su bardağı tavuk suyu
1/4 su bardağı taze fesleğen kıyılmış
1 yemek kaşığı maydanoz kıyılmış
Domates
1 paket krema
1/3 su bardağı süt
1/2 bardak rendelenmiş parmesan peynir
1/4 çay kaşığı karabiber
Taze fesleğen (isteğe bağlı)

Paketin üzerindeki kullanma talimatına göre makarnanızı pişirin ve suyunu dökün. Bu arada, 30 saniye boyunca orta-yüksek ateşte zeytinyağında büyük bir tavada arpacık soğanı ve sarımsağı soteleyin.Küp küp lesitiğiniz tavuk etlerini ekleyin.3 ila 4 dakika daha karıştırıp etlerdeki pembelik gitsin. Dikkatlice tavuk suyunu döküp, fesleğen ve maydanozu ekleyin. 1 dk. pişirin. Bir kapta pişmiş makarna, tavuk karışımı, krema, kurutulmuş domates parçaları, süt, parmesan peynirin dörtte birini ve biberi karıştırın. Dikdörtgen bir fırın tepsisine aktarın. Kalan parmesan peyniri serpin. Fırında 15 dakika 180 derecede pişirin.



© lezzetler.com tarif no:133800 • adı:Fırında Tavuklu Kremalı Makarna • gönderen:şen saz • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:35