



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İTALYAN USULÜ TAVUK

- 1 paket pappardelli makarna
- 2 adet tavuk budu
- 10 adet kırmızı biber
- 10 adet siyah zeytin
- 4 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 yemek kaşığı sirke
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- Bir miktar tuz
- Bir miktar karabiber
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı su

Kaynayan tuzlu suda makarnayı 7 dakika haşlayıp süzün. Tavaya 4 yemek kaşığı sıvıyağı ve zar şeklinde doğranmış soğanı koyup pembeleşene kadar kavurun. Tavuk butlarını ekleyip, iki taraflı kızartın. Karabiber, tuz, sirke, fesleğen, doğranmış domates, kırmızı biber, çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin ve 1 çay bardağı su ekleyin. 10 dakika pişirip makarnayla karıştırın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "altın şeftali" tarafından gönderildi. 02.06.2019