



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ MAKARNALI TAVUK

Tavuk Marinesi İçin:

500 gr tavukgöğsü

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 diş sarımsak (minik rendeyle rendeleyelim)

1 tatlı kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı kekik

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

1 kutu sıvı krema (200 ml)

50 gr kaşar peynir (rendelenmiş)

Makarna İçin:

Yarım paket penne makarna

1 tatlı kaşığı toz zerdeçal

Tuz

1 yemek kaşığı sıvı krema (Tavuk için kullanacağımız kremadan 1 yemek kaşığı kullanacağız)

1 yemek kaşığı dolusu tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

İlk olarak tavuğun harcını hazırlayalım.

Karıştırma kabına krema ve kaşar peyniri hariç, tüm malzemeleri alalım.

Üzerine küp küp doğranmış tavukgöğüslerini ekleyelim.

İyice karıştırarak her yerine karşımın değmesine özen gösterelim.

En az 2 saat üzerini streçleyip, buzdolabına kaldıralım.

Süre sonunda iyice kızmış tavamıza tavuklarımızı dizelim.

Üzerine kapak örtmeden, bir tarafı tamamen kızarmadan çevirmeyelim.

Suyunu salmasınlar.

Tamamen kızaran tavuklarımızın üzerine, krema ve kaşarımızı koyalım.

Kıvamı koyulaşana kadar pişirelim.

Bu arada kaynayan suyun içine tuzumuzu ve zerdeçalımızı ekleyelim.

Ardından makarnamızı ilave edelim.

Ayrı bir tencereye yağlarımızı alıp, eritelim.

Sonra fesleğenimizi ekleyip, haşlayıp süzdüğümüz makarnamızı alalım.

1 yemek kaşığı kremayı ekleyip, karıştıralım.

1 dakika sonra ocağın altını kapayalım.

Makarnamız hazır.

