



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SOSLU PİLİÇ IZGARA TAVA

- 8 adet Banvit Piliç Izgara Tava
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 100 gr mantar (ince dilimlenmiş)
- 70 gr domatesli pesto sos
- 300 ml krema
- 5 sap taze fesleğen (yapraklanmış, ince kıyılmış)
- 1 paket makarna (arzu ettiğiniz çeşit)

Zeytinyağını ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, her bir yüzlerini, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 2`şer dak. pişirin. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısın. Etler arzu ettiğiniz kıvamda gelene kadar pişirin ve bir tabağa alıp, sıcak tutun.

Aynı tavaya sarımsak, soğan ve mantarları koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 2 dak. pişirin.

Hafifçe karıştırarak domatesli pesto sosu ve kremayı ekleyin. Kısık ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın.

Ateşten alıp, fesleğenleri ekleyin ve hafifçe karıştırın.

Makarnayı tuzlu, kaynar bol suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün.

Makarna ve etleri tabaklara paylaşın. Üzerlerine domates pestolu sos gezdirerek servis yapın.

