



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU FISTIKLI TAVUKLU SPAGETTİ

- 1 adet jülyen doğranmış Lezita Tavuk Göğsü
- 10 adet kabukları soyulmuş tuzlu fıstık
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 1 su bardağı krema
- 5 dal ince kıyılmış fesleğen
- Dekor için 2 dal fesleğen
- 1 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
- 2 su bardağı haşlanmış spagetti
- 1 adet kiraz domates
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tavada zeytinyağı ile sırasıyla Lezita Tavuk Göğüs etini, sarımsağı ve tuzlu fıstığı soteleyin. Suyunu ve kremasını ekleyip kaynamaya bırakın. 5 dakika sonra spagetti ekleyin. İyice kıvam aldıktan sonra parmesan peyniri ve fesleğeni ekleyip ocaktan alın. Dal fesleğenlerle ve kiraz domatesle birlikte servis edin.

