



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUKLU MAKARNA

400 gram tavuk eti
50 gram çiğ krema
2 sivri biber
5 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kekik, kimyon, karabiber ve pul biber
Yarım paket makarna

Öncelikle etleri uzun şeritler halinde doğrayın. Üzerine zeytinyağı döküp 10 dakika dinlendirin. Daha sonra biberleri doğranmış sarımsaklarla harmanlayıp bir miktar zeytinyağı ve 2 diş sarımsağı 10 dakika kadar pişirin. Eterin üzerine baharatları ekleyip hepsini tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Bu arada makarnayı 10 dakika haşlayıp çiğ kremayla karıştırıp servis tabağına pişen tavuk etleriyle birlikte alın. Sıcak olarak ikram edin.

