



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUKLU MAKARNA

500 gr makarna
150 gr mantar
150 gr tavuk göğüsü
1 paket krema
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı margarin
1 çorba kaşığı tuz

Tavuk göğüs filetoları küp küp doğrayın ve 1 yemek kaşığı sıvıyağ ile kızartın. Başka bir tavada, makarnanızı normal makarna haşlar gibi yumuşacık olana kadar haşlayın. Daha sonra bir tavada mantarları soteleyin ve içine tavukları da ekleyip biraz karıştırdıktan sonra altını kapatın.

Haşladığınız makarnaları süzgeçten geçirdikten sonra, makarna tenceresine 1 yemek kaşığı margarin koyun ve daha sonra 1 paket kremayı da tencereye ekleyin. Krema kaynamaya yakın içerisine tavuk ve mantarları da ekleyin. Son olarak da süzgeçten geçirdiğiniz makarnaları ve tuzu da ekleyin ve biraz karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın. Tabağa servis ettiğinizde dilerseniz bir kaç demet maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

