



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI TAVUKLU MAKARNA

400 gr. tavuk göğüs eti
1 adet soğan
150 gr. mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı çiğ krema
Tuz
Karabiber

Makarnayı haşlayıp süzün. Etleri yağsız tavada kızartın. Tavaya doğranmış soğanları, dilimlenmiş mantarları ve tereyağını koyup pişirin. Tavuk etini ekleyin. Baharatları ve en son kremayı ekleyip bir taşım kaynatın. Makarnayla karıştırın.