



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUKLU MAKARNA

1 paket makarna
300 gram tavuk göğüs eti
4 adet fesleğen yaprağı
5 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram kaşar peyniri
3 diş sarımsak
4 çorba kaşığı çiğ krema

Derin bir tencereye bol su koyup kaynamaya bırakın. Kaynayınca tuz ve makarnaları ekleyip 15 dakika kadar haşlayın. Süzün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada tavada tavuk etlerini irice doğrayıp, üzerinde zeytinyağı ile 10 dakika pişirin. İçine ezilmiş sarımsakları ve çiğ kremayı ekleyip pişirmeye devam edin. Daha sonra makarnanın üzerine ilave edip karıştırın. Rendelemiş kaşar peynirini, kıyılmış fesleğeni de üzerine serpin. Zeytinyağı gezdirip pişirmeye devam edin. Servis tabağına alıp sıcak ikram edin.