KREMALI VE TAVUKLU MAKARNA

1 paket kalem makarna
Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gram kuşbaşı tavuk eti
1 dal pırasa
Tuz
Karabiber
200 mililitre krema
Üzeri için:
Taze soğan

Kalem makarnayı haşlayıp suyunu süzün. Sosu için zeytinyağını ısıtın. Kuşbaşı doğradığınız tavuk etlerini hafif soteleyin. İnce doğradığınız pırasayı ekleyin. Makarnayı haşladığınız sudan yarım kepçe kadar ilave edip tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tavuklar yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin. Ayrı bir sos tenceresinde kremayı ısıtın. Pişen pırasalı tavuk etine ekleyip karıştırın. Suyunu süzdüğünüz makarnayı sos tenceresine alıp iyice karıştırın. İnce kıyılmış taze soğan ile süsleyerek sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:142505 • adı:Kremalı ve Tavuklu Makarna • gönderen:toprakana • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:52