



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ TAVUKLU MAKARNA

1 paket düdük makarna
1 adet göğüs eti
2 adet kurutulmuş domates
2 yemek kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı maydanoz
5 su bardağı su

Tencerede kaynattığımız suya makarnaları ekleyip 10 dk. pişirelim. Diğer taraftan tavuk göğsümüzü tencereye koyup haşlayalım. Et pişince soğuması için başka bir kaba alalım. Pişen makarnayı süzelim. Bir tencereye yağı koyalım ve küp küp kestiğimiz kurutulmuş domatesi ekleyelim ve biraz kavuralım. Daha sonra bu karışıma makarnayı ve didiklediğimiz tavuk etlerini ve tuzu ekleyip biraz kavuralım. Kavurduktan sonra makarnamızı ocaktan alalım. Makarnayı servis edeceğimiz zaman üzerine doğradığımız maydanozları serpiştirelim ve servis edelim