



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI MAKARNA

250 gr. farfalle makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
200 gr. tavuk budu
12 adet kurutulmuş kayısı
5 yemek kaşığı krema
4 dal taze kekik
2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yeterince su
1 çay bardağı tavuk suyu

Kayısıyı şeritler halinde, tavuk budunu küp şeklinde doğrayınız ve sarımsaklı tereyağında kavurunuz. Daha sonra taze kekik, tuz ve karabiberini ilave ediniz, bir miktar daha kavurunuz. Kavurduktan sonra tavuk suyu ve kremayı ilave ediniz ve hafif ateşte pişmeye bırakınız. Mantı makarnayı paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız süzünüz ve sosa ilave ederek birkaç saniye sote ediniz. Son olarak parmesan peyniri ilave ederek karıştırınız. Makarnanız servise hazırdır.

