



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI TAVUKLU MAKARNA

500 gr kelebek makarna
25 0gr tavuk göğüs eti
4 yemek kaşığı margarin
1 diş sarımsak
1 küçük boy kuru soğan
1 su bardağı tavuk suyu
1 kase krema
1 çay bardağı peynir
yarım demet kuşkonmaz
1 tatlı kaşığı pul biber
yeteri kadar tuz

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp suyunu süzerek 2 yemek kaşığı sana yağı ile karıştırın. Kuşkonmazları büyük bir parça aliminyum folyo üzerine yerleştirin üzerine tuz karabiber ve eritilmiş 1 kaşık sana yağın gezdirin aliminyum folyoyu paket halinde sarın ızgara üzerine koyup fırında pişirin .Pişen kuşkonmazları orta boy doğrayarak bir kenara koyun. Tavukları kekik, tuz ve karabiber ile karıştırın. Kalan 1 yemek kaşığı sana yağın tavada ısıtın ve tavukları içine atarak pişirin. Tavadaki tavukları kaşık yardımı ile çıkarıp ayrı bir kaba koyun. Aynı tavaya soğan ve sarımsağı ekleyerek 1 dk. sote edin. Sıcak tavuk suyunu da ekleyerek 2 dk. orta ateşte pişirin. Krema ve pişen tavukları ekleyip 1 dk. daha pişirin. Daha sonra kuşkonmaz ve peynir rendesini de ilave edip karıştırın. Üzerine pul biber serpererek sıcak sıcak servis yapın.