



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PİLİÇLİ MAKARNA

- 1 paket Banvit Bonfile Göğüs (ince şerit kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı kimyon tohumu
- 1 çorba kaşığı kişniş tohumu
- 1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 adet soğan (dilimlenmiş)
- 3 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 1/2 adet limonun kabuğu (kibrit çöpü ebatlarında kesilmiş)
- 125 ml limon suyu
- 300 ml piliç suyu (kaynar)
- 175 gr içi kırmızı biberli yeşil zeytin (dilimlenmiş)
- 50 gr tereyağı
- 10 sap taze kişniş (yapraklanmış)
- 1 paket makarna (fettucine)

Zeytinyağını ısıtıp, kimyon ve kişniş tohumlarını katın. Orta ateşte ve hafifçe karıştırarak, 1 dak. soteleyin. Pul kırmızıbiber, soğan ve sarımsağı ekleyin. Karıştırmaya devam ederek, orta ateşte 5 dak. daha soteleyin. Karıştırmaya ara vermeden limon kabuklarını ve etleri ilave edip, hızlı ateşte, etler altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. pişirin. Limon suyu, piliç suyu ve kırmızı biberli yeşil zeytini katıp, kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 7-8 dak. daha pişirin. Ateşten alıp, kişniş yapraklarını serpin. Makarnayı tuzlu, bol kaynar suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün. Makarna ve etleri hafifçe harmanlayıp, hemen servis yapın.

