



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA ESTEFAN

- 1 paket penne makarna
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 250 gr. brokoli
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet tavuk göğüs eti
- 1 paket krema
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Makarnayı kaynayan suda 8-10 dakika haşlayıp süzün. Göğüs etini yıkayıp kuşbaşı şekilde doğrayın. Kızdırılmış margarine doğranmış sarımsak ve kuşbaşı tavuğu koyup 5 dakika soteleyin. Brokoli, doğranmış kırmızı biber, karabiber ve tuz koyup 3-4 dakika kavurun. 1 su bardağı krema ve 1 bardak su ekleyip sosu kısık ateşte 7 dakika pişirin. Sosu makarnayla karıştırın, rendelenmiş kaşar peyniriyle süsleyin. Sıcak servis yapın.
