



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU MAKARNA EŞLİĞİNDE TAVUK

Sema Murtezaoğlu

750 Gr. Tavuk Kalçasından Kuşbaşı
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Kekik
1 Paket Fiyonk ya da Burgu Makarna
1 Paket Kültür Mantarı
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Adet Yeşil Biber
2 Adet Kırmızı Biber
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Paket Krema
1 Su Bardağı Sıcak Su
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
2 Çay Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Kalça kuşbaşıları az suyla birlikte güveçte haşlayalım. Bir tavaya 2 yemek kaşığı zeytinyağını alalım, ısıtalım. Haşlanmış ve suyu süzölmüş tavukları içine koyalım. Tuzu, kırmızı pul biberi ve kekiğı koyarak soteleyelim. Makarnayı haşlayıp süzelim.

Ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı zeytinyağında küp doğranmış soğanları kavuralım. Yıkayıp doğranmış mantarları, ince kesilmiş yeşil ve kırmızı biberleri, salçayı, tuzu, kırmızı pul biberi ve karabiberi ekleyelim. Karışımın üzerine 1 paket kremayı dökelim. 1 su bardağı sıcak su ekledikten sonra yaklaşık 20 dakika pişirelim. Karışımı süzölmüş makarnayla karıştıralım. Sotelenmiş tavuk kuşbaşılarla birlikte servis yapalım.