



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNA BULLİ (KIBRIS)

Canan Candan

1 paket makarna  
4 adet tavuk but  
250 gram hellim peyniri  
Kuru nane  
Tuz  
Su

Tavuk butlarımızı yıkıyoruz. Bir tencereye su ve bir tutam tuz koyup tavuklarımızı haşlıyoruz. Haşladığımız tavukları sudan çıkartıp makarnamızı tencerede kalan tavuk suyumuza atıyoruz ve pişiriyoruz. Makarnamız piştikten sonra rendelediğimiz hellim peynirimizi ve kuru nanemizi içine atıp güzelce karıştırıyoruz. Servis yaparken tavuk butlarımızı tabağımızdaki makarnamızın üzerinde servis ediyoruz.

