



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TAVUK

- 5 adet piliç kalça (şerit doğranmış - 400 gr)
- 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1¼ su bardağı soğuk su (250 ml)
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ (45 ml)

Hazırlanışı

- Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp tavukları renk alıncaya kadar kavurun.
- İçine sarımsağı ve domatesi ekleyip kavurmaya devam edin.
- Knorr Peynirli Makarna Sosu'nu, kekiği ve soğuk suyu ilave edip karıştırın. 3-4 dakika kısık ateşte pişirip sıcak olarak servis edin.