



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ MAKARNA

<https://www.erpilic.com.tr>

2 adet Erpiliç bonfile
1 paket makarna (dilediğiniz çeşit)
5-6 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet havuç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Birer adet kırmızı ve sarı biber
4 dal taze soğan
Tuz

Suyu derin bir tencereye alın ve kaynatın. Tuz ile 2-3 damla zeytinyağı damlatın ve makarnayı 7-8 dakika haşlayıp süzün. Tereyağını eritin ve makarnayı katıp, karıştırın. Piliç bonfileyi iri iri doğrayın. Havuçtan sebze soyacağı ile uzun şeritler çıkarın. Biberleri yarım parmak uzunluğunda doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alın ve piliç bonfileyi rengi dönene kadar soteleyin. Havuç ile biberleri ilave edip, 1-2 dakika soteleyin. Verev doğranmış taze soğanı katın ve tuzunu ayarlayın. 1 dakika daha soteledikten sonra bu karışımı makarnaya ilave edin ve tüm malzemeyi karıştırıp sıcak olarak servis yapın.

