



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MANTARLI MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

200 g Sultan midye makarnası
1 tane dilimlenmiş portakal
300 g pişirilmiş mantar
400 g tavuk eti
200 g yagsız yoğurt
Zeytinyağı
1 tane soğan
Tuz
Karabiber

Sultan midye makarnasını tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün. Soğanı kesip tavuk etini büyük (kusbasi) parçalarla doğrayın. Soğanı zeytinyağında kavurup tavuk etini ekleyin ve hazır oluncaya kadar kavurun. Mantarı ekleyip devamlı karıştırarak daha 5 dakika hazırlayın. Ondan sonra portakalı ekleyin, tuz, karabiber ve baharatlar katın. Kapağını kapatarak kısık ateşte daha 5 dakika pişirin. Yoğurdu katıp hepsini iyice karıştırın. Makarnayla karıştırılarak servis yapılır.

