



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI TAVUKLU MAKARNA

- 1 paket renkli makarna
- 4 adet tavuk göğüs eti
- 3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı safran
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı su

Makarnayı kaynayan tuzlu suda 8-10 dakika haşlayıp süzün. Tavuk göğüs etini yassılaştırarak uzunlamasına kesin. Teflon tavaya 2 yemek kaşığı margarin koyun, tavuğu iki taraflı kızartıp kenara alın. Kalan yağa 4 diş dövülmüş sarımsak, kıyılmış maydanoz, safran, karabiber, tuz ve 1 bardak su koyun. Hazırladığınız sos kaynamaya başladığı zaman tavuk parçalarını koyup kısık ateşte 15 dakika pişirin. Makarnayla birlikte servis yapın.



Fotoğraf "hindistancevizi" tarafından gönderildi. 01.05.2015