



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK SOSLU ERİŞTE

- 1 paket erişte
- 1 adet tavuk göğsü (harcı için)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet kuru soğan (harcı için)
- 4 adet taze soğan (harcı için)
- 1 tablet Knorr Tavuk Bulyon (harcı için)
- 5 diş sarımsak (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı kekik (harcı için)
- 3 yemek kaşığı iri çekilmiş ceviz (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı karabiber (harcı için)
- ½ su bardağı krema (harcı için)
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı (harcı için)

Hazırlanışı

1. Erişteyi haşlayıp yağlayın.
2. Yayvan bir tencerede yağı kızdırdıktan sonra tavukları kavurup soğanları ve sarımsakları ekleyerek kavurun.
3. Daha sonra içine taze soğanları, cevizleri, karabiberi, kekiği, Knorr Tavuk Bulyon'u koyup tekrar kavurun.
4. Harcı ateşten indirmeden önce kremayı ekleyip karıştırın. En son erişteye karıştırıp sıcak olarak servis edin.

