



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI PİLİÇLİ ÇİN ERİŞTESİ

60 g selofan Çin eriştesi (ortalarından bağlanmış; ya da 0 numara makarna)  
1,5 litre (6 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu  
250 g tavuk göğsü (deri ve kemikleri alınmış)  
30 g haşlanmış mantar (ince dilimlenmiş)  
4 ince dilim taze zencefil (isteğe bağlı)  
10 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)  
1/2 tatlı kaşığı ançüez ezmesi (2 çorba kaşığı suda eritilmiş; isteğe bağlı)  
2 çorba kaşığı tatlı biber salçası  
1 1/2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)  
taze maydanoz (ya da kişniş) yaprakları (süsleme için)

Tavuk suyunu pek derin olmayan kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Kaynâyınca selofan Çin erişteleri (ya da makarnalar), tavuk göğsü ve mantarları koyup, zencefil dilimleri (isteğe bağlı) ve sarımsakları ince tahta şişlere geçirerek, tencereye ekleyin. Eritilmiş ançüez ezmesini (isteğe bağlı) katıp, tencerenin kapağını kapatarak, ateşten alın ve bir kenarda 30 dakika bekletin. Bekletme süresinin sonunda, tavuk göğsünü bir tabağa çıkarıp, tenceredeki sarımsak ve zencefil geçirilmiş şişleri çıkararak atın.

Tavuk göğsü elle tutulabilecek kadar soğuyunca, parmaklarınızla diderek, küçük parçalara ayırın. Tenceredeki erişteleri bir servis tabağına çıkarıp, bağlandıkları sicimi keserek attıktan sonra, yaklaşık 5 cm uzunluğunda kesin. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, pişme suyunu ısıttıktan sonra, tavuk eti parçaları, erişte (ya da makarna) parçaları, tatlı biber salçası, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu koyarak, 1 kez karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, sarımsaklı - piliçli Çin eriştesini 4 çorba tabağına bölüştürerek, taze maydanoz (ya da kişniş) yapraklarıyla süsleyin ve servis yapın.