



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA SOSLU PİLİÇLİ LINGUNIE (İTALYA)

- 4 kişilik
- 1 adet soğan
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 5 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı soya sosu
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 250 gram kemiksiz tavuk butu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı beyazbiber
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 paket lingunie makarna
- 2 dal taze kekik
- 2 dal taze fesleğen
- 1 dal maydanoz
- 1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Tavuk etlerini ezilmiş sarımsak, soya sosu, beyaz biber ve nişasta karışımında bekletin. Küçük doğranmış soğanı zeytinyağıyla tavada çevirin. Marine ettiğiniz piliç etlerini ilave edip, soteleyin. Tavuk suyu, taze kekik ve fesleğeni ilave edip, pişirin. Lingunie makarnayı orta dirilikte haşlayıp, bu sos ile karıştırın. Maydanoz ve parmesan peyniri ile süsleyip, servis yapın.