



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK IZGARALI MAKARNA

Yarım paket makarna
300 gram tavuk eti
1 orba kaşığı tereyağı
5 adet mantar
1 ay bardağı çiğ krema

Makarnaları tuzlu kaynayan suda haşlayın. Süzüp üzerine az zeytinyağı gezdirin. Tavuk etlerini ince dövüp ızgarada iki yüzünü de pişirip dilimleyin. Tereyağında da mantarları pişirip üzerine çiğ krema dökün ve makarnayı içine koyup 4 dakika pişirin. Servis tabağına alın, üzerine ızgara yapılmış, dilimlenmiş tavuk etleriyle sıcak olarak ikram edin.