



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU ADAÇAYLI FETTUCÇİNE

<https://migros.com.tr>

10-12 yaprak adaçayı  
400 gr. tavuk göğsü  
250 ml. tavuk suyu  
80 gr. toz parmesan  
Yarım paket fettucine makarna  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Karabiber  
Tuz

Makarnaları tuzlu suda biraz diri kalacak şekilde pişirip süzdürün ve bir kaba alıp, çok az zeytinyağı ekleyip karıştırın.

Adaçaylarını yarısını ince bir şekilde kesin ve tavukların fazla yağ ve sinirlerini temizleyin.

Tavayı yüksek ateşte kızdırın, zeytinyağını ekleyin ve tavukların iki tarafında açık kahverengi olana kadar pişirin, tereyağı ve adaçayının yarısını ekleyip tavanın altını kısın.

Tavuklar pişince bir kaba alın ve istediğiniz şekilde dilimleyin.

Tavukları pişirdiğiniz tavaya kalan adaçaylarını ve tavuk suyunu ekleyip 2-3 dakika orta ateşte kaynatın, kremayı ekleyin ve karışımın kıvamı biraz koyulaşana kadar pişirin.

Dilimlediğiniz tavukları, tuzu ve karabiberi tavaya ekleyin, son olarak diri kalacak şekilde haşladığınız makarnaları ve toz parmesan peynirini ekleyin, parmesan peyniri eriyene kadar karıştırıp sıcak servis edin.

