



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ERİŞTE

200-350 gram kuşbaşı doğranmış tavuk eti

1 avuç erişte

Havuç

Biber

Taze soğan

Tuz

Karabiber

Tavanız ısınırken, tavuklarınızı soya sosu ve pul biberden oluşan sos ya da köri ile tatlandırabilirsiniz. Bu esnada kaynayan suya eriştelerinizi atın ve karıştırın. Isınan tavaya çok az yağ koyup tavukları içine atın. Ardından tavuklara doğranmış havuç, soğan ve biberleri ekleyin. Tuz, karabiber ve eklemek istediğiniz, tavuğa yakıştırdığınız diğer baharatları katarak karıştırın.

Haşlanan erişteyi kevgir yardımıyla suyunu çok fazla süzdürmeden tavukların üzerine alıp karıştırın ve yiyin.

