TAVUKLU FETTUCİNE

1 paket fettucine
2 dilim Tavuk göğsü
2 adet domates
1 kutu süt kreması
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz

Orta boy bir tencerenin yarısına kadar suyla doldurup kaynamaya bırakın.
Fettuniceyi tencereye ekleyip arada bir karıştırarak 12 dakika haşlayın.
Domates ve sarımsakların kabuğunu soyup rendeleyin.
Tavaya margarini koyup eritelim Domatesi tavaya ekleyip 2 dakika pişirin.
Tavuk göğsünü tavaya ilave edip 10 dakika pişirin.
Krema, maydanoz, tuz ve sarımsağı tavaya ekleyip karıştırın.
Kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
Haşlanan Fettuniceyi süzüp büyük bir servis tabağına alın.
Tavuklu sosu üzerine döküp harmanlayın.
Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:102317 • adı:Tavuklu Fettucine • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:44