



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU FİYONK MAKARNA

<https://www.beslermakarna.com/>

1 paket Beşler Fiyonk makarna
250 gr. haşlanmış tavuk eti
1 kırmızıbiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
60 gr. ince doğranmış soğan
1 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak
tuz, karabiber

Bol tuzlu suda haşladığınız makarnayı süzün. Yağda soğanı pembeleştirdikten sonra ince doğradığınız biberleri ve sarımsağı ekleyin. Tavuk etini de ekleyin ve et rengini kaybedinceye kadar sık sık karıştırarak pişirin. Salça, tuz ve karabiber ekleyin. Pişirilmiş olan makarnanın üzerine sosu yayın. Maydanozla süsleyerek servis yapın.