



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MAKARNA

4 adet tavuk göğsü
1 yemek kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak
1 paket krema
60 gram kaşar rendesi
Makarna için:
1 paket makarna
2 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Kaynar su
Makarnanın sosu için:
3 dal fesleğen
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tavuk etini kuşbaşı doğrayın.

Dövülmüş sarımsak, kekik, tuz, karabiber, sirke ve sıvı yağı karıştırıp bir marine sosu elde edin.

Tavukları bu sosa yerleştirip buzdolabında en az 15 dakika dinlendirin. (1 saate kadar bekleyebilirsiniz.)

Makarnanın haşlama suyuna yağ, tuz ve zerdeçal ilave edin.

Makarnaları bu suda 10 dakika kadar haşlayın.

Dinlendirdiğiniz tavukları kızgın tavada ezmeden karıştırarak soteleyin.

Tavukların rengi dönünce krema ve kaşarı da ilave edip biraz daha soteleyin.

Kaşarlar eriyince altını kapatın.

Fesleğeni tuz ve zeytinyağı ile birlikte robottan geçirin ve büyük bir kaseye alın.

Süzdüğünüz makarnaları bu sosla birleştirip harmanlayın.

Tavuklar ve makarnayı birlikte servis edin.



