TAVUKLU MAKARNA

600 gram makarna,
3/4 çorba kaşığı tuz,
25 gram tereyağı,
1 kızarmış tavuk (küçük parçalara ayrılmış),
3 litre su,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
50 gram krema,
200-300 gram bezelye,
çok az ince kıyılmış acı, kırmızıbiber

Suyu, tuz ve zeytinyağı ile beraber kaynatın. Makarnayı 8 dakika kadar pişirin. Süzün. Tereyağı ve kremayı bir tencerede karıştırın. Makarnayı bir tabağa alın üzerine sıcak tavuk parçalarını, bezelyeyi ye acı kırmızı biberi makarnanın etrafına koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17026 • adı:Tavuklu Makarna • gönderen:Şira • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:44