



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MAKARNA

- 1 adet kemiksiz doğranmış tavuk göğsü
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet sivri biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket istenilen çeşit makarna
- 2 çay kaşığı pul biber

Makarna bilindiği üzere az sıvı yağ ve tuz ile pişirilir.

Küçük bir tencerede tavuk eti kendi suyunu salıp çekinceye kadar güzelce kavrulur, yağ eklenir.

İnce doğranmış soğan ve sarımsakta eklenir ve 5 dakika kadar daha kavrulur. Biberler ilave edilir. 2 dakika kavrulur.

Salça, tuz ve karabiber eklenir az daha kavrulur. Ve kapağını kapatıp 5-10 dakika pişirilir.

Makarnaların üzerine kavrulan sos dökülüp güzelce hepsi harmanlanır. Biraz dinlendikten sonra servis edilebilir.

