



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MAKARNA

Malzeme

- 1 paket Burgu makarna
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağ
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- Sosu:
- 3 adet Tavukgöğsü
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 adet Kabak
- 2 adet Çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 1 su bardağı Krema

Hazırlanışı

Tavuk göğüslerini şerit şerit doğrayın.

Kabağın kabuğunu kazıyıp, küp küp doğrayın.

Sarımsakları kıyın

Dereotunu ayıklayıp, kıyın.

Çarliston biberlerini tohumlarını çıkarıp, ince ince doğrayın.

Derin bir tencernin içine bol su ve zeytinyağını koyup, kaynatın. Su kaynadıktan sonra içine tuzu ve makarnayı ekleyip, 8-10 dakika arası haşlayıp, suyunu süzdükten sonra Sıvı Sana ile yağlayın.

Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine şerit doğranmış tavukları ilave edip, tavuk etlerine renk verdiriniz.

Tavuk etleri renk alınca, içine kıyılmış sarımsakları, küp küp doğranmış kabakları, ve çarliston biberleri ilave edip, kavurun.

En son olarak harcın içine kıyılmış dereotunu, kırmızı pul biberi, tuzu, karabiberi ve kremayı ilave edip, karıştırın. Sosu kaynatmadan alıp, sıcakta beklettiğiniz Sıvı Sana ile yağlanmış makarnanın üzerine döküp, sıcak olarak servis ediniz.