



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MAKARNA

<https://koreyemek.blogspot.com>

Makarna 500gr
Tavuk 300 gr
Kırmızı dolmalık biber 1 tane
Yeşil dolmalık biber 1 tane (başka rengi biberlerde kullanılabilir)
Kuru soğan 1 tane
Domates 2 tane
Biber salçası 1 yemek kaşığı
Tuz
Karabiber
Sarımsak

Makarnayı haşlayın. Haşlanırken tuz ve yağ ekleyin. Soğuk suda bir kere yıkayıp suyu çıkarın. Tavada önce sarımsağı soteleyin. Tavuğu önceden tuz, karabiber ve zencefil tozu ekleyerek 30 dk bekletin ve soteleyin. Küp küp doğranan sebzeleri ilave edin ve birlikte soteleyin. Salça ve domatesi ekleyin. Kaç dakika soteleyin. Kapağı kapatarak 5 dakika pişirin. Defne yaprağı ekleyebilir. Son olarak haşlanan makarnayı ilave edin iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

