



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU MANTAR SOSLU MAKARNA

Yarım paket spagetti  
2 su bardağı doğranmış mantar  
300 gr tavuk göğüs  
1 büyük boy soğan  
2 adet sivribiber  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı pulbiber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Yarım çay bardağı su  
Tuz  
1 yemek kaşığı margarin

Yağımızı bir tavaya alırsak. Üzerine doğranmış soğanı sivri biberi ve sarımsağı ekleyerek kavururuz.Üzerine baharatlar ve salçayı ekleyerek harmanlarız.Üzerine ufak ufak doğradığımız tavukları ekleyerek karıştırırız. Doğranmış mantarları ekleyerek soteleriz. Üzerine suyu ilave ederek pişmesi için bekleriz.Haşlayıp süzdüğümüz spagettilerimizi servis tabağına alırsak. Üzerine tavuklu mantarlı sosumuzu üzerine ekleyerek ikrama hazırlarız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2023