



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTI MAKARNA

1/2 kg. salyangoz makarna
2 orba kaşığı tavuk kıyması
1 adet soğan
2 orba kaşığı tereyağı
3 su bardađı tavuk suyu
1 orba kaşığı domates salçası
1 orba kaşığı zeytinyağı
1 orba kaşığı ceviz
250 gr. sarmisaklı yođurt
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Nane

Tavuk kıymasını; rendelediğiniz soğan, salça, tuz ve karabiberle yo-đurup, makarnalara doldurun. Bir tencerede (avuk suyunu kaynatıp, makarnaları içine atın ve 15 dakika kapağı açık pişirin. Pişen makarnaları servis tabağına alın. Kalan tavuk suyunu yoğurtla karıştırıp, makarnaların üzerine dökün. Bir tavada zeytinyağını ve tereyağını kızdırıp, kırmızıbiberi ve naneyi ilave edin. Yağı makarnaların üzerinde gezdirip, ceviz serpin ve servis yapın.