



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERFISTIKLI TAVUKLU MAKARNA

2 yemek kaşığı margarin
1 paket Dirsek Makarna
1 çorba kaşığı tuz
250 gr tavuk göğüs eti
3 çorba kaşığı bal
3 çorba kaşığı soya sosu
1 çay bardağı portakal suyu
0,5 çay kaşığı karabiber
1 tutam zencefil
1 tutam toz köri
1 adet soğan
1 çay bardağı kavrulmuş yarfıstığı
1 çorba kaşığı mısır nişastası

Bal, soya sosu, portakal suyu, karabiber, birer tutam zencefil ve köriyi bir kapta karıştırın. Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayıp kapaklı bir kaba alın. Üzerine hazırladığınız sosu dökün. Kapağını kapatıp yarım saat dinlendirin. Dirsek Makarnayı 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş 5 litre kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzün. Tavuk etini beklettiğiniz sosu daha sonra kullanmak üzere süzüp bir kaseye ayırın. Yer fıstıklarını tavada yağsız olarak kavurun. Süzölmüş tavuk etlerini yağda ay şeklinde doğranmış soğan ile kızartın. Tavuk suyunu ilave edip 5 dakika pişirin. 1 çorba kaşığı su ile inceltilmiş mısır nişastasını ekleyin. 1-2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve yer fıstıklarını ilave edip karıştırın. Haşlanmış Dirsek Makarna ile tavuk etli karışımı harmanlayın.