



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZ MAKARNALI BALLI PİLİÇ

250 gr yıldız makarna
350 ml su (kaynar)
40 gr tereyağı
75 gr mısır (konserve veya şoklu)
80 gr bezelye (dondurulmuş)
50 gr zeytinyağı veya tereyağı
500 gr Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı
1 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış - isteğe bağlı)

Makarnayı kaynar suyla haşlayıp süzün, tereyağını ilave edip karıştırın.

Küçük bir tencereye mısır ve bezelyeleri koyup üzerlerine çıkıncaya kadar kaynar su ekleyin ve 2 dak. kaynatıp süzün.

Derin bir tavada yağı ısıtın, etleri katıp karıştırarak önce hızlı ateşte 5 dak. ardından kısık ateşte 15 dak. soteleyin. Bal, limon suyu, bezelye ve mısırı katıp harmanlayın.

Makarnayı tabaklara paylaşırıp, üzerlerine ballı tavuktan koyarak servis yapın.

[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)

