



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ PASTAVİLLA

1 paket PASTAVİLLA KALEM
6 adet kemiksiz tavuk kalça
45 ml. zeytinyağı
5-6 dilim bayat ekmek
15 ml. zeytinyağı
3 diş sarımsak
1/2 adet limon
1/2 adet portakal
50 gr. kalamata zeytini
50 gr. siyah zeytin
50 gr. yeşil zeytin
Taze biberiye
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Makarnayı bol tuzlu suda dirice haşlayın. Sarımsakları soyup dilimleyin. Limon ve portakalın kabuklarını incecik kesin. Ekmekleri robotta çekin. Tavukları minik sotelik doğrayın.
30 ml. zeytinyağını tavaya koyun, ısınınca ekmek kırıntılarını ekleyip 2-3 dakika yüksek ateşte ktır ktır olana kadar çevirin. Tavadan alın. Tavayı kağıt havlu ile temizleyip kalan zeytinyağını koyun. Sarımsak dilimlerini ilave edip 1 dakika renkleri dönene kadar çevirin. Tavukları ekleyin. Biberiye yaprakları, limon ve portakal kabukları, zeytin ve taze çekilmiş karabiber katıp 2-3 dakika soteleyin.
Ekmek kırıntılarını da ilave edip servis yapın.