



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TAVUKLU MAKARNA



- 1 paket makarna
- 1 adet haşlanmış tavuk göğüs eti
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 su bardağı konserve bezelye
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 su bardağı süt
- 1,5 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4-5 dal dereotu
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı su

- # Tencereye su, az tuz ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur. Kaynayınca makarna atılır, kapak kapatılır.
- # Tekrar kaynamaya başlayınca ateş yarıya indirilir ve kapaklı olarak 10-12 dakika pişirilir, ateşten alınır.
- # Bu arada tavaya yağ konur, ısınca ince kıyılmış kırmızı ve çarliston biber eklenir ve solana kadar kavrulur.
- # Üzerine didiklenmiş tavuk, bezelye, tuz ilave edilir ve 4-5 dakika pişirilir. bir kenarda bekletilir.
- # Bir küçük tencerede un ve tereyağı bir kaç dakika kavrulur. Üzerine soğuk süt ve tuz eklenir. Sürekli karıştırarak muhallebiden daha cıvık kıvamda pişirilir.
- # Hazırlanan sütlü karışım, tavuklu karışıma katılır, ince kıyılmış dereotu da eklenir. Bir taşım birlikte pişirilir.
- # Pişmiş makarnanın üzerine tavuklu soso dökülür, karıştırılır ve sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Tavuklu sosa 1 tutam rende kaşar peyniri de eklenebilir.