



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

TAVUKLU MAKARNA OGRATEN



1 paket makarna
Yarım kg tavuk eti
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
1 litre süt
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ

- # Tavuk haşlanır, kemiklerinden ayrılarak parçalanır.
- # Tencereye su ve tuz konur, orta ateşe yerleştirilir. Kaynayınca makarna atılır. Makarna suyunu çekene kadar diri olarak haşlanır.
- # Sonra tavuk eti eklenir, karıştırılır. Yağlanmış tepsiye dökülür.
- # Başka bir kapda yumurta, süt, un, sıvıyağ ve tuz iyice çırpılır. Makarnanın üzerine gezdirilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 35 dakika)
- # Fırından çıktıktan sonra kare kare keserek servise sunulur.

Not: Bu tarifte tavuğun her bölgesi kullanılabilir.