

Cin Makarnasi

Malzemeler

1 paket cin makarnasi
3 corba kasigi zeytinyagi
6 corba kasigi soya sosu
2 adet tavugun gogusu
10 tane ceri domates
Biraz brokoli
1 tane havuc
6 dis sarimsak
1 adet yesilbiber
8 tane yesil sogan
Karabiber
tuz

Yapilisi

Oncelikle tenceremizi ocaga aliyoruz suyu koyarak kaynamasini bekliyoruz kaynadiktan sonra tuzunu ekleyip ardindan makarnalari ilave ediyoruz. Hasladiktan sonra soguk suda suzgecten gecirdikten sonra tencereden aliyoruz.

Ardindan tavuk gogsumuzu ve sebzelerimizi de ince ince, uzun seritler halinde dograyarak, tavamizda 3 corba kasigi kadar zeytin yagini koyarak isitiyoruz, sarimsagida ilave ediyoruz ve bu karisim icerisinde tavuklar guzelce pisene kadar kavuruyoruz.

Tavuklarimizi yagin icerisinden suzgec yardimi ile cikartarak tavamizdaki yagimizin icerisine sebzelerimizi ekleyerek yaklasik olarak 3 , 4 dakika kadar soteliyoruz ve uzerine tekrardan tavuklarimizi ilave ederek yeniden soteliyoruz.Daha sonra soya sosumuzu, toz zencefilimizi, bugday nisastasi ve tuzumuzu ilave ederek makarnamizida hazirlamis oldugumuz karisima ekleyip karistirarak servis tabagina koyuyoruz ve afiyetle yiyoruz:) ellerimize saglik