

Domates Soslu Makarna Mantisi

Malzemeler

Yarim paket fiyonk makarna

1 adet kuru soğan

1 adet tavuk göğsü

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım kg yoğurt

Sarımsak

Tuz

Tavuk Suyu

Domates Sos İçin:

2 adet domates

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı kadar domates salçası

Yapılışı

İlk olarak tavuk etini haslayın. Sonra kemiginden ayırın. Eti küçük küçük parçalayıp bir tarafta bekletin. Soğanı ince ince kıyın ve sıvı yağı tencereye boşaltın, sonra soğanı da ekleyip soğan pembelesinceye kadar kavurun. Ardından makarnayı tencereye aktarın. Koyu sarı bir renk alana kadar kavurun. Sonra eti hasladığınız kaynar suyu ekleyin. Suyunu çekip makarnalar yumuşayınca kadar pisirin. Tuzunu ayarlayın. Makarnayı atesten almadan önce tavuk etini katıp karıştırın ve servis tabağına boşaltın. Domatesli sos için domatesleri rendeleyin salçayı da katıp iki veya üç kaşık sıvı yağda koyup domatesler suyunu çekene kadar pisirin. Yoğurda dövülmüş sarımsak ve tuz katıp karıştırın. Servis tabağındaki makarnanın üzerine yoğurdu ve sosu gezdirip servis yapın derseniz kasar peynirle de ikram edebilirsiniz ellerimize sağlık