

Kore Usulu Makarna

Malzemeler

Bir paket spagettinin yarisi

Tavuk bulyon

Kucuk bir havuc

2 yesil biber

Birkac yaprak ispanak

1 tatli kasigi salca

Bir parca kadar tavuk gogusu

Baharat (Kirmizi biber, kimyon vb.istege gore)

Yapilisi

Kaynamis suya bulyonu koyarak eritem. Tuzu ilave edelim. Daha sonra makarnayi ikiye bolerek suya atalim. Makarnayi normal pisirdigimiz makarnadan daha fazla pisirmeliyiz, yumusak olmal. Kup kup kucuk dogranmis tavugu yagda kavuralim , baharat ve tuz ekleyelim. Daha sonra rendeledigimiz havucu, julyen dogranmis biberi ilave edelim. Ispanagi yikayip kaynar suda 5 dakika beklettikten sonra dograyalim tavuga, diger sebzelerin yanina ilave edelim. Sebzelere salca da ekleyip kavurarak oldurelim. Bu sirada makarnamiz pismis olacak, buyuk ihtimal suyu da cok az kalacak; birazcik kaynamis su ekleyip, hazirladigimiz tavuklu karisimi ekleyip 2 dakika daha pisirelim. Sonra sulu bir sekilde servis ediyoruz. AFIYET OLSUN:)