

Tavuklu Kavrulmus Makarna Salatasi

Malzemeler

- 1 paket kelebek makarna (500 gram)
- 1 yemek kasigi zeytinyagi
- 1 adet kemikli tavuk but
- 1 adet kuru sogan
- Birer adet sari, kirmizi ve yesilbiber
- Degirmen deniz tuzu
- Yogurtlu yapacaksaniz;
- 3-4 yemek kasigi yogurt
- 1 yemek kasigi mayonez
- 2 dis ezilmis sarimsak
- 1 yemek kasigi tereyagi (uzerine yakmak icin)
- 1 tatli kasigi kirmizi toz biber (uzerine yakmak icin)

Yapilisi

Genisce bir yanmaz yuzeyli tencere ya da tavaya 1 yemek kasigi zeytinyaginizi koyup makarnanizi ekleyin ve karistirarak kavurmaya baslayin.

Sanki pilav yaparken sehriyeleri kavuruyormusuz gibi, rengi tamamen kahverengi olup degisinceye kadar kavurun.

Bir yandan da bir tencereye kemikli tavuk etinizi uzerini gececek kadar suya koyup haslamaya birakin. Suyuna tat vermesi icinde sadece bir adet kuru sogani, kabuklarini soyarak ekleyin.

Makarnaniz tamamen renk degistirip kavruldugunda hasladiginiz tavugun suyunu makarnaniza ekleyin ve pilav pisirir gibi pisirip demlenmesini bekleyin. (Pisme esnasinda arada kontrol edip gerekirse su ekleyin ki makarnalar kitir kalmasin).

Haslayip ilittiginiz tavugu didikleyip demini almisi makarnaniza ekleyin.

Renkli biberleri de ilave ettikten sonra tuzunu ayarlayin ve iyice karistirin.

Bu noktadan sonra dilerseniz bir kismini yogurtlu da yapabilirsiniz. Bunun icinde yogurtla mayonezi karistirip icine ezilmis sarimsagi ekleyin.

Tavuklu makarnanizla karistirip servis tabagina alin.

Uzerine dokmek icin, tereyagini ufak bir tavada eritip toz kirmizibiberi ekleyin.

Yogurtlu salatanizin uzerine dokup servis yapin.