



Pâte Au Poulet

Tavuklu Makarna



1 paquet de pâtes
1 viande de poitrine de poulet bouilli
2 piments vert
1 poivron rouge
1 tasse de petits pois en conserve
4 cuillères à soupe d'huile végétale
2 tasses de lait
1,5 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de beurre
4-5 branches d'aneth
1,5 cuillère à café de sel
5 tasses d'eau

- # Mettez dans une casserole, de l'eau, un peu de sel et 1 cuillère à soupe d'huile. Rajoutez les pâtes quand l'eau bouilli. Fermez le couvercle.
- # Quand l'eau recommence à bouillir, diminuez la température puis faites cuire pendant 10-12 minutes et retirez du feu.
- # Pendant ce temps, mettez de l'huile dans la poêle, quand l'huile chauffe, rajoutez les poivrons rouge et les piments verts puis laissez cuire.
- # Rajoutez de la viande de poulet disséqué, du petit pois et du sel puis laissez cuire pendant 4-5 minutes. Laissez attendre de côté.
- # Faites griller le beurre et la farine dans une petite casserole pendant quelques minutes. Rajoutez du lait froid et du sel. Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez le mélange au lait dans le mélange de poulet. Rajoutez de l'aneth haché finement. Faites cuire ensemble.
- # Versez la sauce au poulet sur les pâtes, mélangez puis ramenez chaud à table.

N-B; Vous pouvez rajoutez de la râpe de fromage dans la sauce.