



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Макароны с курицей Tavuklu Makarna



1 пачка макарон
1 вареная куриная грудка
2 шт. зеленого перца
1 шт. красного перца
1 стакан консервированного горошка
4 ст.л. растит. масла
2 стакана молока
1,5 ст.л. муки
1 ст.л. слив. масла
4-5 веточек укропа
1,5 ч.л. соли
5 стаканов воды

В кастрюлю налить воды, добавить немного соли и 1 ст.л. растит. масла. Когда вода закипит, положить макароны, закрыть крышкой.

Когда закипит, убавить огонь до среднего и варить под закрытой крышкой 10-12 минут. Снять с огня.

В сковороду налить масло, когда нагреется добавить мелко порезанный красный и зеленый перец, помешивать до готовности.

Добавить разобранную на волокна куриную грудку, консервированный горошек и соль и готовить еще 4-5 минут. Снять с огня.

В небольшой кастрюльке поджарить муку в слив. масле. Затем добавить холодное молоко и соль, мешать до однородного состояния.

Молочную смесь добавить в курицу и добавить мелко рубленный укроп, довести до кипения.

Полить соусом макароны, перемешать и подавать горячим.

В соус также можно добавить немного тертого на терке сыра.