



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.