# SEBZELİ PİLİÇ ROSTOLU MAKARNA

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr taze bezelye
30 gr rendelenmiş parmesan peyniri
2 Adet havuç
1 Tutam tuz
1 Adet piliç (kasabınıza kemiklerini çıkarttırıp bütün bıraktırın)
1 Adet dal taze fesleğen
2 Diş sarımsak
2 Paket tagliatelle girata kepekli makarna
1 Çay Kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 Adet çiçek brokoli

Havuçları soyup küp küp doğrayın. Brokoliyi küçük doğrayın. Havuç ve bezelyeleri tuzlu suda dirice kalacak şekilde haşlayıp süzün. Bezelye ve havuçları brokolilerle harmanlayın. Sebzeleri tavuğun içine yerleştirip uzunlamasına sarın. Mutfak ipi ile bağlayıp üstünü örtecek kadar sıcak su ekleyerek 20 dakika kadar orta ateşte haşlayın. Kevgir yardımıyla çıkartıp fırın tepsisine yerleştirin. 150 ml pişme suyundan ekleyip 25 dakika çevirerek pişirin. Makarnayı bol tuzlu suda haşlayıp süzün. Domatesleri ikiye kesin. Fesleğenleri incecik kıyın. Sarımsağı dilimleyin. Tencereye margarini koyun, ısınınca sarımsakları ekleyip çevirin. Renkleri dönmeye başlayınca domatesleri ilave edin. Domatesler yumuşamaya başlayınca fesleğenleri ekleyin. Birkaç dakika sonra makarnayı ekleyip hepsini çevirin. Pilici dilimleyin. Makarnayı servis tabağına alın, üstüne piliçleri yerleştirin. Peynir ve biber ekleyerek servis yapın. Sebzeli piliç rostolu makarna artık hazır.

© lezzetler.com tarif no:80646 • adı:Sebzeli Piliç Rostolu Makarna • gönderen:şıkşık • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:03