FIRIN MAKARNALI TAVUK

300 gr. spagetti
4 adet yeşil soğan
250 gr. kabak
300 gr. tavuk göğsü
1 dal biberiye
20 ml. zeytinyağı
1 diş sarımsak
100 gr. rende peynir
250 ml. başemel sos
1 adet yumurta
100 ml. sebze suyu
tuz
karabiber

Spagettiyi diri haşlayın, soğuk sudan geçirin, süzgece alın, yeşil soğanı ince doğrayın, kabakları ve tavuk göğsünü küp doğrayın. Yağı bir tavada kızdırın, atvukları kavurun, soğanı, kabağı, biberiyeyi ve ezilmiş sarımsağı ekleyin, 3 dakika karıştırarak kavurun, tuz ve karabiberi ekleyin, domatesi ekleyin bir taşım kaynatın. Tereyağını eritin, sğagetti ve peynirin yarısıyla karıştırın, çatalla döndürerek yuvarlak şekil verin, yanyana yağlanmış fırın tepsisine dizin. Başamel sosunu yumurta ve peynirin yarısıyla karıştırın, makarnaların aralarını doldurun. Her yuvanın üzerine 1 tatlı kaşığı soslu tavuk koyun. 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Sebze suyunu kalan tavukla karıştırıp bir taşım kaynatıp yanında servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:7338 • adı:Fırın Makarnalı Tavuk • gönderen:Şanslı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:11