



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA TAVUKLU SEBZELİ MAKARNA

4 adet tavuk kalça  
2 adet patlıcan  
2 adet kabak  
4 adet çarliston biber  
3 yemek kaşığı Sana kâse  
3 adet domates  
2 adet taze soğan  
1 adet kuru soğan  
2 su bardağı haşlanmış makarna  
2 su bardağı tavuk suyu  
Tuz ve karabiber  
Üzeri için:  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğrayınız.

Piliç kalçaları ortadan ikiye kesiniz.

Çarliston biberleri ve taze soğanları ayıklayıp, ayrı ayrı kıyınız.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Domatesleri küp küp doğrayınız.

Kabakların kabuklarını kazıdıktan sonra boyuna ortadan ikiye kesip, ince ince doğrayınız.(Derece harfi gibi)

Yayvan bir tencerede 1 yemek kaşığı Sana yağını kızdırıp, piliç kalçalara renk verdirdikten sonra ısıya dayanıklı bir fırın kabına alınız.

Aynı tencereye kalan 2 yemek kaşığı Sana yağını ekleyip, kızdırdıktan sonra içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ve kıyılmış çarliston biberleri ilave edip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Kuru soğanlar renk alınca, içine doğranmış patlıcan, kabakları ve kıyılmış taze soğanları ekleyip, sote etmeye devam ediniz.

En son olarak içine doğranmış domatesleri, tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım pişiriniz.

Sote edilmiş sebzelere haşlanmış makarnayı ilave edip, karıştırınız.

Sebzeli makarnayı renk verdiğiniz tavukların üzerine döküp, üzerine rendelenmiş kaşar peynir serpiniz.

Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında 15-20 dak peynirler kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Fırın Makarna için tıklayın](#)