İNCİR REÇELLİ TAVUKLU MAKARNA

Tavuk için:
2 adet tavuk göğsü
4 dilim dana jambom
rendelenmiş kaşar peyniri
3 yemek kaşığı incir reçeli
1 adet ince doğranmış soğan
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı hardal
1 tutam taze kekik
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Makarna için:
1 paket tagliatele makarna
1 adet patlıcan
2 adet biber
1 adet közlenmiş kırmızı biber
1 adet orta boy soğan

Bir kasede incir reçeli, ince doğranmış taze kekik , tuz ve karabiberi karıştırın. Tavuk göğüslerini döverek inceltin. İncir reçelli karışımı tavukların üzerine fırça yardımı ile sürün. Rendelenmiş kaşar peynirin, döverek incelttiğiniz tavukların üzerine serpiştirin. Üzerine dana jambon dilimlerini yerleştirin. Tavukları rulo haline getirin ve geniş bir tavada margarini eritin ve tavuk rulolarını orta ateşte her bir yüzeyi 4 dk. kadar pişirin. Bu sırada incir reçelli karışımın içine ince doğranmış soğanı, hardalı ve sirkeyi ekleyin. Karıştırın ve sos tenceresinde bir miktar pişirin. Tavuklar piştiğinde üzerine sos olarak dökeceksiniz. Makarnayı haşlayın. Bu sırada küçük küpler halinde doğradığınız biber, patlıcan ve soğanı margarinde soteleyin. Sebzeler sotelendikten ve makarnanız haşlandıktan sonra hepsini geniş bir tencerede ya da wok tavasında karıştırın. Tercihinize göre krema ya da soya sosu ilave edin. Tavuğunuz ile birlikte ikram edin.