



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAĞITTA HİNDİ KALÇA KUŞBAŞI

- 1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 demet taze soğan (iri doğranmış)
- 2 adet etli kırmızı biber (şerit doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 adet kabuk tarçın (5 cm)
- 3 çorba kaşığı portakal suyu
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 paket spagetti makarna
- 3 adet küçük boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, halka doğranmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, taze soğanları katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek etli kırmızı biberleri ekleyip, 2-3 dak. daha soteleyin. Soğan ve biberleri bir tabağa alın.

Aynı tavaya et, sarımsak ve kabuk tarçını koyun. Hızlı ateşte ve karıştırarak 4-5 dak. soteleyin. Portakal suyu ve balı çırpın. Etlerin üzerine gezdirip, iyice karıştırın.

Makarnayı tuzlu, kaynar bol suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün.

Etten kabuk tarçını alın. Et, makarna, kırmızı biberli soğan ve domatesi harmanlayın. Tuz ve karabiber serpip, karıştırın.

Malzemeyi porsiyonluk yağlı kağıtlara paylaşırıp, kenarlarını kıvrarak hava almayacak şekilde sıkıca kapatın. Bir fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 200 °C fırında, yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

