



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA ÜZERİNDE TAVUK SARMA

1 bütün tavuk
Yarım kg ıspanak
1 kase mantar
1 kırmızıbiber
1 soğan
1 diş sarımsak
Sıvıyağ
Tuz, karabiber
Makarnası için:
1 paket kepekli makarna
1 tutam fesleğen
1 kase domates sos
1 çorba kaşığı biber salçası
Zeytinyağı
tuz
Üzeri için:
Kaşar peynir rendesi

Bütün bir tavuğu kanadını ve butunu ayırmadan kemiklerinden ayırın. Et döveceği ile vurup inceltin. Soğan ve sarımsağı ince bir şekilde doğrayıp sıvıyağ koyduğunuz bir tavada kavurun. İnce doğranmış mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Kırmızı biberi doğrayıp katın. İri doğranmış ıspanağı ilave edip biraz daha kavurduktan sonra tuz ve karabiberini ekleyip altını kapatın. Tavuğun geniş kısmına ıspanaklı harcı koyup rulo olarak sarın. Geniş bir yağlı kağıt kesip tavuğu üzerine koyun. Yağlı kağıdı da rulo olarak sarıp kapatın. Fırın tepsisine koyup önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Makarnayı haşlayın. Tavaya, domates sos ve biber salçasını koyun. Fesleğeni doğrayıp ekleyin. Tuz ve karabiberini ekleyip karıştırın. Kaynadıktan sonra altını kapatın. Pişen makarnayı fesleğenli sos ile karıştırıp servis tabağına alın. Pişen tavuğu fırından çıkarıp dilimleyin ve makarnanın üzerine dizin. Üzerine toz parmesan serpip servis edin.