



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA ÜZERİNDE TAVUK SARMA

1 bütün tavuk
Yarım kg ıspanak
1 kâse mantar
1 kırmızıbiber
1 soğan
1 diş sarımsak
Sıvı yağ, tuz, karabiber
Makarnası için:
1 paket kepekli makarna
1 tutam fesleğen
1 kâse domates sosu
1 çorba kaşığı biber salçası
Zeytinyağı
Rendelenmiş kaşar peyniri

Bütün bir tavuğu kanadını ve budunu ayırmadan kemiklerinden ayırın. Et döveceği ile vurup inceltin. Soğan ve sarımsağı ince bir şekilde doğrayıp sıvı yağ koyduğunuz bir tavada kavurun. İnce doğranmış mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Kırmızıbiberi 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 kâğıt kesip tavuğu üzerine koyun. Yağlı kâğıdı rulo olarak sarıp kapatın. Fırın tepsisine koyup önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Makarnayı haşlayın. Tavaya, domates sosu ve biber salçasını koyun. Fesleğeni doğrayıp ekleyin. Tuz ve karabiberini ilave edip karıştırın. Kaynadıktan sonra altını kapatın. Pişen makarnayı süzün. Makarnayı, fesleğenli sosu ile karıştırıp servis tabağına alın. Pişen tavuğu fırından çıkarıp dilimleyin. Makarnanın üzerine dizin. Üzerine peynir serpip servis edebilirsiniz.