



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI TAVUKLU MAKARNA

- 6 tane tavuk baget
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- Makarnası için:
- 1 paket kepeki makarna
- 500 gr mantar
- 1 kase ketçap
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber püresi
- 3 diş sarımsak
- 1 tutam taze fesleğen
- 1 tutam kereviz yaprağı
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Tavuk bagetlerini bir kaba alarak üzerine eritilmiş sana yağı, tuzu, karabiberi, pul biberi ve kekiği alarak iyice harmanlayın. Fırın tepsisine dizerek 180 derecelik fırında nar gibi kızarana kadar pişirin.

Diğer tarafta makarnayı haşlayın. Mantarı ve sarımsağı yağda yüksek ateşte sotelemeye başlayın. Bir süre piştikten sonra üzerine ketçabı, biber püresini ve salçayı ekleyin. Biraz su ile kıvamını açın. En son ocaktan almaya yakın ince doğranmış fesleğen ve kereviz yaprağını da ekleyin. En son haşladığınız makarnaları da içine ilave edip harmanlayın.

Makarnaları servis tabağına alın. Üzerine nar gibi kızarmış tavuk bagetlerini yerleştirerek servis edin.

