



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DENİZ KABUKLARI MAKARNA

1 paket büyük boy deniz kabuğu makarna
2 adet haşlanmış tavuk göğsü
80 gr kaşar peyniri
25 gr tereyağı
1 dilim ekmek içi
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
bir tutam kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı fesleğen
1/3 su bardağı yağlı süt
2 adet domates rendesi

Makarnaları sıcak suda haşlayın. Didiklediğiniz tavukları, rendelenmiş kaşar peyniri, ufalanmış ekmekleri, sütü, maydanozu, baharatları mutfak robotuna atıp, püre kıvamına getirin. Mutfak robotu kullanmıyorsanız, kaşıkla iyice karıştırın. İçine baharatları eklediğiniz domates rendesinin yarısını fırın tepsisinin dibine yayın. İçlerine tavuklu harcı doldurduğunuz makarnaları teker teker tepsiye dizin. Üzerlerine kızdırılmış yağ, rendelenmiş kaşar ve kalan domates püresini de ekleyip, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

