



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU KURUÜZÜMLÜ TIRTILLI LAZANYA (İTALYA)

250 g tırtıllı lazanya (ya da tırtıllı erişte)  
6 tavuk inciği (derileri ve kemikleri alındıktan sonra, kuşbaşı doğranmış)  
bir tutam kırmızıbiber  
1/4 tatlı kaşığı karanfil (dövülmüş)  
1/4 tatlı kaşığı tarçın  
1/4 tatlı kaşığı kakule  
1/4 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı  
1 iri soğan (ince doğranmış)  
4 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 1/2 tatlı kaşığı tuz  
35 cl (1 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu  
1 mango (isteğe bağlı; kabuğu soyulup, iri zar biçiminde doğranmış)  
30 g (3 çorba kaşığı) kuruüzüm  
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Tavuk eti parçalarını bir salata kâsesine koyup, kırmızıbiber, karanfil, tarçın, kakule, kimyon ve zerdeçalı üstlerine serpererek, iyice karıştırın. Sonra kâsenin üstünü örtüp, oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Bekletme süresinin bitimine 5 dakika kala zeytinyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtturarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanlar ve sarımsakları koyup, sürekli karıştırarak soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Tuzun 1/4 tatlı kaşığını kâsedeki tavuk etlerinin üstüne serptikten sonra, baharatlı tavuk etlerini tencereye ekleyip, sık sık karıştırarak, renkleri hafifçe dönünceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tavuk suyunu ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra, mango parçaları (isteğe bağlı) ile kuruüzümleri ekleyerek, ateşi kısın ve tencerenin kapağını aralık bırakarak kapatıp, karışımı kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Tavuk etlerini pişirme süresinin bitimine 10 dakika kadar kala başka bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtturarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serptikten sonra, lazanyaları (ya da eriştelere) koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (10 dakika geçince birini alıp pişip pişmediğini kontrol edin).

Tencereyi ateşten alıp, lazanyaları bir süzgeçte süzerek, ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Öbür tencereyi de ateşten alıp, içindeki tavuk etli karışımı tabaktaki la-zanyaların üstüne boşaltın. Maydanozları da serpip, hafifçe karıştırdıktan sonra, servis yapın.