



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ZEYTİNLİ FIRIN MAKARNA

Yarım paket bukle makarna
Yeteri kadar su
400 gram kuşbaşı tavuk eti (kalça kısmından)
Yarım su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
2 çorba kaşığı tereyağı
10 adet kiraz domates
3 çorba kaşığı domates püresi
3 çorba kaşığı konserve mısır
2 çorba kaşığı kapari
3-4 dal dereotu
Tuz
Karabiber
150 gram dil peyniri

Tereyağını bir tavaya alıp, tavuğu soteleyin. Üzerine 4'e bölünmüş kiraz domates, domates püresi, zeytin, tuz ve karabiber ekleyip soteleyin. Ocaktan alıp, mısır, kapari ve dereotu ilave edin. Makarnayı tuz eklediğiniz bol suda üzerinde yazan süre kadar haşlayıp süzün. Tavuklu harcı üzerine ekleyin. Dil peynirini küçük küpler halinde kesin ve makarnaya katın. Bir fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

