



## TAVUKLU, İSPANAKLI MAKARNA RULO

15

**1** Önce makarnalar haşlanır. Bir paketin 1/3'ü yeterli olur. Makarnaların haşlanacağı su kaynadığı zaman, makarnaları içine atıp, 2 çay kaşığı zerdeçal konur. Makarnalar çok pişirilmeden biraz diri olarak çıkartılır.

**2** Çalışılacak zemin üzerine streç film serilir. Üzerine makarnalar tek tek dizilir. Aralarına labne peyniri kaşıkla yedirilir. Strec filme sarılan makarnalar sıkıca rulo yapılır ve servis tabağında buzdolabına konur. 1 saate yakın bekletilir.

**3** Tavuk eti küçük küçük doğranarak mutfak robotunda kıyma haline getirilir. İrmik, nişasta, yumurta, tuz, karabiber ilave edilir. Sarımsak rendelenir. Tereyağı küçük küçük doğranır. Hepsi karıştırılır ve üzeri streç film ile kapatılıp dolaba kaldırılır.

**4** İspanaklar küçük küçük doğranır, tuz, karabiber, labne peyniri ilave edilir ve karıştırılır. Üzeri streç film ile kapatılıp dolaba kaldırılır.

**5** Zemine alüminyum folyo serilir. En alta tavuklu harç ince bir tabaka olarak yayılır. Üzerine ıspanaklı harç yayılır. İspanaklı harcın üzerine makarnalar ortasına yerleştirilir. Alüminyum folyo ile birlikte sıkıca rulo yapılır ve buzdolabına kaldırılır. 1 saat bekletilir.

**6** 200 °C 15 dakika ısıtılmış fırına verilir. Fırın 170 °C'ye düşürülür ve 40 dakika pişirilir. Fırında biraz dinlendirilir. Servis yapmadan alüminyum folyo çıkartılır ve keskin bir bıçakla dilimleyerek servis yapılır.

### Malzemeler

- 1 Tavuğun göğsü
- 2 Ad. Tavuk but
- 1 Ad. Orta boy soğan
- 1 Tutam maydanoz