SAÇAKLI TAVUK

1 adet iri tavuk
Makarna İçin;
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Haşlamak İçin;
6 su bardağı tavuk suyu
5 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri İçin;
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

İlk işlem olarak makarna hazırlanır. Derin bir kaba yumurta, süt, sirke ve tuz konur, iyice karıştırılır. Orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 6 parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde oklava yardımıyla, orta büyüklükte tepsi kadar açılır. Bir saat kadar bir bez üzerinde nemi giderilir.
Daha sonra hamur, oklavaya sarılır ve oklava çekilerek çıkarılır. Sarılı durumdaki hamur, bıçakla yarım santim kalınlığında kesilir. Sarılı olan şeritler açılıp, iki saat kurutulur.
Fırın tepsisi yağlanır, makarna şeritleri, kıvırarak ya da düz haliyle tepsiye konur. 190 derece önceden ısıtılmış fırında pembe – kahverengi olana kadar pişirilir.
Bu arada tavuk parçalara ayrılır, derisi çıkarılır. Üzerini örtecek kadar su konur, düdüklü tencerede ya da tencerede yumuşayana kadar haşlanır.
Başka bir tencereye 6 su bardağı tavuk suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ve sıvıyağ konur. Kaynama noktasına gelince fırından çıkmış, soğumuş makarnalar atılır ve hemen karıştırılır. 8 – 10 dakika kadar orta – kısık ateş arası konumda kaynatılır, süre sonunda makarna yağlanmış fırın tepsisine tekrar boşaltılır. Haşlama suyu kaldıysa o da eklenir. Makarnanın üzerine haşlanmış tavuk parçaları yerleştirilir.
Tepsi 190 derece ısıtılmış fırına tekrar verilir, 10 – 15 dakika pişirilir. Bu arada küçük tavaya üst malzemesi olan, tereyağı, sıvıyağ ve pul biber konur. Orta ateşte pul biberin rengi çıkana kadar kızartılır.
Fırından çıkan saçaklı tavuk, servis tabağına alınır, üzerine yakılmış yağ gezdirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Saçaklı tavuğun makarnası, daha önceki günler de hazırlanabilir.