

# Fırında Kremalı Mantarlı Tavuk

**Süre:** 1 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

---

## Malzemeler:

### Ana Malzemeler:

- 500 gr tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 250 gr mantar (doğranmış)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik

### Kremalı Sos İçin:

- 1 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz

### Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

---

## Yapılışı:

### 1. Tavuk ve Mantarı Soteleme:

- Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Üzerine doğranmış tavukları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar soteleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Ardından doğranmış soğan, sarımsak ve mantarları ekleyin.
- Tuz ve baharatları ekleyerek mantarlar suyunu çekene kadar pişirin.

**2. Kremalı Sosu Hazırlama:**

- Ayrı bir tavada tereyağını eritin.
- Unu ekleyip hafifçe kavurun.
- Üzerine sütü ekleyerek sürekli karıştırın.
- Krema, muskat ve tuzu ekleyerek kıvam alana kadar pişirin.

**3. Fırında Pişirme:**

- Sotelenmiş tavuk ve mantar karışımını fırın kabına alın.
- Üzerine hazırladığınız kremalı sosu dökün ve karıştırın.
- En üste rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25 dakika** kadar, üzeri kızarana kadar pişirin.

**4. Servis:**

- Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin.
- Sıcak servis edin.
- Yanında makarna veya pilav ile harika uyum sağlar.

---

>> **İpucu:**
Daha yoğun bir lezzet için kremalı sosun içine biraz parmesan peyniri ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı