

Tavuklu Ispanaklı Patates Hamuru Tava

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g hazır patates hamuru lokması (gnocchi)
- 300 g tavuk göğsü
- 150 g ıspanak
- 1 diş sarımsak
- Yarım su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 30 g parmesan
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tavuk göğsünü lokmalık doğrayıp ayrı bir tahtada hazırlayın; ıspanağı yıkayıp iyice süzdürün. Sarımsağı ezin, kremayı ve parmesanı ölçün. Patates hamuru lokmalarını haşlamak için tencereye su koyun; çiğ tavukla temas eden bıçak ve tahtayı temizleyin.

Servis Önerisi:

Tavuklu patates hamuru lokmalarını sosla birlikte sıcakken tabaklara alın. Parmesanı servis öncesinde üzerine serpin; krema koyulaşıp lokmaları kaplarken yemeği bekletmeden sunun.

Yapılışı:

1. Tavukları pişirin:

- Tavuk göğsünü lokmalık doğrayıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Geniş tavada zeytinyağını ısıtıp tavukları tek kat halinde tamamen pişirin.
- Tavukları tabağa alın; çiğ tavukla temas eden bıçak ve tahtayı yıkayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Patates hamuru lokmalarını haşlayın:

- Tencerede suyu kaynatın, hafifçe tuzlayın ve patates hamuru lokmalarını ekleyin.
- Yüzeye çıkan lokmaları kevgirle alıp süzün; dağılmamaları için gereğinden uzun haşlamayın.

3. Ispanaklı kremalı sosu hazırlayın:

- Aynı tavada ezilmiş sarımsağı kısa süre çevirin. Ispanağı ekleyip sönene ve bıraktığı su çekilene kadar pişirin.
- Kremayı ilave edip kısık ateşte 2–3 dakika ısıtın; tuz ve karabiberini ayarlayın.

4. Tavada birleştirin:

- Tavukları ve haşlanmış patates lokmalarını tavaya ekleyip sosla nazikçe harmanlayın.
- Parmesanı üzerine serpip eriyene kadar kısa süre ocakta tutun; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk parçalarının en kalın bölümünün iç sıcaklığı gıda termometresiyle 74°C'ye ulaşmalıdır. Patates hamuru lokmaları yumuşayıp biçimini korumalı; ıspanaklı krema sosu tavuk ve lokmaları ince bir tabaka halinde kaplamalı, tavada sulu kalmamalıdır.

Saklama:

Artan yemeği iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken sos koyulaşırsa az miktarda su veya krema ekleyip nazikçe karıştırın; tavuk ve patates lokmalarının her tarafı iyice ısınsın.

>> **İpucu:** Tavuğu tavada renk aldırıp patates hamuru lokmalarını ekleyin; ıspanağı ve kremayı son bölümde karıştırarak yaprakların sönmesini sınırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı