

Tavuklu Kapya Biberli Makarna

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 400 g kısa makarna
- 350 g tavuk göğsü
- 2 kapya biber
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Tavuğu lokmalık kesin; kapya biber ve soğanı ince doğrayın. Makarnayı haşlamak için tuzlu suyu kaynatın, salça ve baharatları ölçün.

Servis Önerisi:

Makarnayı sosla birlikte sıcakken servis edin. Yanına yoğurt veya mevsim salatası ekleyebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Makarnayı kaynar tuzlu suda paket süresinden bir dakika kısa, diri kalacak şekilde haşlayın.
- Süzmeden önce bir kepçe haşlama suyu ayırın.

2. Tavuğu pişirin:

- Geniş tavada yağı ısıtıp tavukları tek sıra halinde renk aldırın; içleri tamamen pişince tabağa alın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Aynı tavada soğan ve kapya biberi yumuşatın.

3. Sosu hazırlayın:

- Salçayı ve kekiği tavaya ekleyip kısa süre kavurun.
- Ayırdığınız makarna suyundan azar azar ekleyerek akışkan bir sos oluşturun.

4. Birleştirin:

- Tavukları ve süzülmüş makarnayı tavaya alıp sosla harmanlayın.
- Tuzunu kontrol edip bekletmeden sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk parçasını keserek içinin tamamen piştiğini kontrol edin. Makarna diri kalmalı; sos kuruysa ayırdığınız haşlama suyuyla açılmalıdır.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Makarnayı fazla haşlamayın; tavada sosla birleşirken pişmeye devam edeceğini hesaba katın.

Kiraz'ın Mutfağı