



KIRAZ'IN  
MUTFACI



## Tavuklu Mantarlı Makarna



**Süre:** 45 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 paket penne makarna
- 500 g tavuk göğsü
- 350 g kültür mantarı
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı parmesan
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

## **Alerjen Uyarısı:**

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

## **Ön Hazırlık:**

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

## **Servis Önerisi:**

Parmesan ve maydanozla sıcak servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Makarnayı haşlayın:**

- Makarnayı tuzlu suda hafif diri kalacak biçimde pişirip haşlama suyundan ayırın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.



## **2. Tavuğu pişirin:**

- Tavuk şeritlerini kızgın tavada tamamen pişip renk alana kadar soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

## **3. Mantarı ekleyin:**

- Soğan, sarımsak ve mantarı yüksek ateşte suyunu çektilererek pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

## **4. Sosla birleştirin:**

- Krema, parmesan ve makarnayı tavaya alıp haşlama suyuyla kıvamı ayarlayın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Mantarı kalabalık tavada pişirmemek güzelce renk almasını sağlar.

Kiraz'ın  
Mutfağı