



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Köri Soslu Tavuklu Makarna



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g penne makarna
- 400 g tavuk göğsü
- 1 kutu sıvı krema
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve 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:

Maydanoz ve taze çekilmiş karabiberle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

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

2. Tavuđu soteleyin:

- İnce doğranmış tavuğu kızgın tavada renk alana kadar pişirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu kurun:

- Soğan, sarımsak, köri ve kremayı ekleyip kısık ateşte kıvamlandırın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

4. Birleştirin:

- Makarnayı sosa alıp gerektiğinde haşlama suyuyla kıvamını 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:** Köriyi yağda kısa süre çevirmek aromasını belirginleştirir.

Kiraz'ın
Mutfağı