



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Mantar Sote



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü
- 400 g kültür mantarı
- 1 kuru soğan
- 1 kırmızı biber
- 1 yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı veya taze ekmekle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu hazırlayın:

- Tavuk göğsünü ve sebzeleri benzer büyüklükte doğrayın.
-

2. Tavuğu mühürleyin:

- Tavuğu kızgın tavada tek kat halinde renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Sebzeleri ekleyin:

- Soğan, biber ve sarımsağı katıp yüksek ateşte soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Mantarlı tamamlayın:

- Mantarı ekleyip suyunu salmadan hızlıca pişirin ve baharatlayın.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

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 yıkamak yerine nemli bezle silmek tavada fazla su bırakmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı