

Tavuklu Mantarlı Kesme Makarna

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açlık bar 8/10

Kesme makarnanın hamur dokusu, tereyağında kavrulan tavuk ve mantarla buluşunca tek tencere doyurucu yemeğe dönüşür. Karadeniz mutfağında kesme makarna geleneği güçlüdür; tavuklu yorumu ev sofrasının modern halidir.

Malzemeler

- 300 gr Kesme makarna
- 400 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Mantar
- 3 su bardağı Su
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 30 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Taze maydanoz

Yapılışı

1. Tavuğu 2 cm küpler halinde doğrayın tuz ve karabiberle baharatlayın.
2. Geniş tencerede tereyağ ve zeytinyağın 15 ml tavuğu yüksek ateşte 5 dakika tüm yüzeyleri kapanana kadar kavurun.
3. İnce doğranmış soğan ekleyip orta ateşte 4 dakika pembeleştirin; ezilmiş sarımsak ekleyip 30 saniye çevirin.
4. Dilimlenmiş mantar ekleyin, suyunu çekene kadar 5 dakika yüksek ateşte kavurun.
5. 3 su bardağı sıcak suyu ekleyin, kaynamasını bekleyin.
6. Kesme makarnayı ekleyin, ara ara hafif karıştırarak 10-12 dakika al dente kıvamına gelene kadar pişirin.
7. Ocaktan alından 5 dakika kapağı kapalı dinlendirin; makarna suyunu çeksin.
8. Kıymalı maydanozla süsleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar önce yüksek ateşte suyunu çekene kadar kavurursanız sulanmaz, ardından tavuğa ekleyin. Kesme makarnayı çok karıştırmayın hamur kıvamında olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yan1nac1kya da yoğurt çok yak\$1r.

Alerjenler

Gluten

Süt