



Fırında Kremalı Mantarlı Tavuk



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 500 gr tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 250 gr mantar (doğranmış)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik

Kremalı Sos İçin:

- 1 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
-

Yapılışı:

1. Tavuk ve Mantarı Soteleme:

Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. Üzerine doğranmış tavukları ekleyerek suyunu salıp çekene kadar soteleyin. Ardından doğranmış soğan, sarımsak ve mantarları ekleyin. Tuz ve baharatları ekleyerek mantarlar suyunu çekene kadar pişirin.

2. Kremalı Sosu Hazırlama:

Ayrı bir tavada tereyağını eritin, unu ekleyip hafifçe kavurun. Üzerine sütü ekleyerek sürekli karıştırın. Krema, muskat ve tuzu ekleyerek kıvam alana kadar pişirin.

3. Fırında Pişirme:

Sotelenmiş tavuk ve mantar karışımını fırın kabına alın. Üzerine hazırladığınız kremalı sosu dökün ve karıştırın. En üste rendelenmiş kaşar peynirini serpin. **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25 dakika** kadar, üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin ve sıcak servis edin. Yanında makarna veya pilav ile harika uyum sağlar.

>> İpucu:

Daha yoğun bir lezzet için kremalı sosun içine biraz parmesan peyniri ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı