



## Fırında Kremalı Mantarlı Tavuk



**Süre:** 1 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme 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