PETITE GOURMETS

TÜRK

İzmir Tulumlu Makarna

Otantik İzmir Tulum Peynirli Makarna - İzmir tulum peyniri, tavuk, mantar ve ıspanak ile kremalı soslu Türk makarnası. Geleneksel Ege tarifi.

10 min	20 min	30 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 diş sarımsak
- 1 dal taze kekik
- 0.7 libre mantar
- 0.7 libre tavuk eti
- 1 paket makarna
- 6.8 ons krema
- 6.4 ons ıspanak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak izmir tulumu

Yapılışı

1. **Makarnayı hazırlayın**

   Büyük bir tencerede tuzlu suyu yüksek ateşte kaynatın. 1 paket fettuccine'yi paket talimatlarına göre al dente olana kadar, yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Süzmeden önce 1 su bardağı makarna pişirme suyunu ayırın, sonra makarnayı süzün ve bir kenara koyun.

2. **Malzemeleri hazırlayın**

   700 g tavuğu yaklaşık 6 mm kalınlığında ince şeritler halinde kesin. 700 g mantarı ince şeritler halinde dilimleyin. Taze kullanıyorsanız ıspanağı kabaca doğrayın, dondurulmuş ise çözün. 2 diş sarımsağı ince ince doğrayın.

3. **Aromatiği ve tavuğu pişirin**

   Büyük bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını orta-yüksek ateşte ısıtın. Doğranmış sarımsağı ekleyin ve kokusu çıkana kadar ama kahverengi olmadan 30 saniye pişirin. Tavuk şeritlerini ekleyin ve ara ara karıştırarak tavuk tamamen pişene ve artık pembe olmayıncaya kadar 4-5 dakika pişirin.

4. Dilimlenmiş mantarları tavaya ekleyin ve nem bırakana ve yumuşayıncaya kadar 3-4 dakika pişirin. Ispanağı ekleyin ve taze ise solana kadar 1-2 dakika, donmuş ise ısınıncaya kadar pişirin.

5. **Kremalı sosu hazırlayın**

   Tavaya 250 ml krema dökün ve 1 dal taze kekik ekleyin. Orta ateşte ara ara karıştırarak krema hafifçe koyulaşmaya başlayana kadar 2-3 dakika hafif kaynatın.

6. 195 g rendelenmiş tulum peynirini kremaya sürekli karıştırarak yavaş yavaş ekleyin, peynir tamamen eriyene ve sos pürüzsüz ve kremamsı olana kadar yaklaşık 2-3 dakika karıştırın. Sos çok kalınsa, ayırdığınız makarna suyundan 2-3 yemek kaşığı ekleyin.

7. **Birleştirin ve bitirin**

   Süzülen makarnayı soslu tavaya ekleyin. Her telin kremalı sosla eşit şekilde kaplandığından emin olmak için 1-2 dakika nazikçe karıştırın. Kekik dalını çıkarın.

8. Makarnanın üzerine 180 g ek tulum peyniri rendeleyin ve en iyi doku ve lezzet için sıcakken hemen servis yapın.

Besin Değerleri

662	38.5g	45g	22.1g	3g	4g	154mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Makarnayı pişirmek için bol tuzlu su ile büyük bir tencere kullanın - bu yapışmayı önler ve eşit pişmeyi sağlar. Su, düzgün baharatlanmış makarna için deniz suyu tadında olmalı.

Süzmeden önce mutlaka bir bardak makarna pişirme suyunu ayırın. Bu nişastalı su, sos kıvamını ayarlamak ve makarnaya yapışmasını sağlamak için çok değerlidir.

Tulum peynirini kremalı sosa ateşten alınmış halde ya da çok kısık ateşte yavaş yavaş ekleyin. Yüksek sıcaklık peynirin kesilmesine ve taneli bir doku oluşmasına neden olabilir.

Pişmiş makarnayı süzdükten sonra durulamayın - kalan nişasta sosun her tele daha iyi yapışmasına yardımcı olur.

Tavuk, mantar ve ıspanağı eşit pişme için aynı boyutta kesin. Julienne kesim en iyisidir çünkü makarna boyunca eşit dağılır.

Sonunda tadına bakın ve baharatı ayarlayın - tulum peyniri oldukça tuzludur, bu yüzden ek tuza ihtiyacınız olmayabilir.

En iyi dokuda olmak için makarna ve sosu karıştırdıktan hemen sonra servis yapın. Makarna bekledikçe sosu emmeye devam edecektir.

Bitmiş yemek kuru görünüyorsa, ayırdığınız makarna suyundan bir miktar ekleyin ve kremamsılığı geri kazandırmak için nazikçe karıştırın.