PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Mantarlı Tavuk Güveç

Kremalı mantarlı tavuk güveç tarifi. Fırında pişen, lezzetli ve doyurucu bir ana yemek. 35 dakikada hazır!

20 min	15 min	35 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 6 pcs tavuk eti
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 g pastırma
- 1 soğan
- 16 mantar
- 500 g tavuk suyu
- 2 tatlı patates
- 3 dal taze kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. **Prepare the oven and chicken**
   Preheat oven to 190°C (375°F). Cut the 500g chicken into 2cm (¾-inch) cubes. Season with 1 teaspoon salt and 1 teaspoon black pepper.

2. **Sear the chicken**
   Heat 2 tablespoons olive oil in a large oven-safe pan or skillet over medium-high heat. Add chicken pieces and cook for 5-6 minutes, turning occasionally, until golden brown on all sides.

3. Transfer seared chicken to a plate and set aside. Leave any drippings in the pan.

4. **Cook the mushrooms**
   Add 100g sliced mushrooms to the same pan. Cook for 5-7 minutes, stirring occasionally, until mushrooms release their liquid and it evaporates.

5. Add 1 diced onion to the mushrooms and cook for 3-4 minutes until softened and translucent. Add 16 minced garlic cloves and cook for 1 minute until fragrant.

6. **Make the sauce**
   Pour in any reserved chicken drippings and bring to a simmer. Add the cream and stir constantly for 2-3 minutes until sauce thickens slightly and coats the back of a spoon.

7. Return the seared chicken to the pan and add 3 sprigs fresh thyme. Stir to coat chicken with sauce and cook for 1 minute.

8. **Transfer and bake**
   Transfer entire mixture to a güveç pot or small casserole dish. Cover tightly with foil or a lid.

9. Bake for 25-30 minutes until sauce is bubbling around the edges and chicken reaches an internal temperature of 74°C (165°F).

10. Remove from oven and let rest for 5 minutes before serving. Serve hot directly from the güveç pot.

Besin Değerleri

421	32g	8g	28g	2g	4g	604mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tavuk etini pişirmeden önce oda sıcaklığında bekletmek, eşit pişmesini sağlar ve daha sulu sonuç verir.

Mantarları yıkamak yerine nemli kağıt havlu ile silmek, fazla nem almamasını sağlar ve lezzet kaybını önler.

Güveci pişirdikten sonra 5-10 dakika dinlendirmek, sosun kıvamının oturmasını ve daha homojen bir doku elde edilmesini sağlar.

Tuz ve baharatları pişirmenin son aşamasında eklemek, mantarların suyunu çok fazla salmamasını sağlar.

Fırın sıcaklığını fazla yüksek tutmamak, kremanın pıhtılaşmasını önler ve pürüzsüz bir sos elde edilmesini sağlar.

Güveç kabının boyutu malzeme miktarına uygun seçilmelidir; fazla büyük kap kullanılırsa sos buharlaşabilir.

Taze otları pişirmenin son dakikalarında eklemek, renklerinin ve aromatik özelliklerinin korunmasını sağlar.