

# Mantarl? Tavuk Güveç

Kremal? mantarl? tavuk güveç tarifi. F?r?nda pi?en, lezzetli ve doyurucu bir ana yemek. 35 dakikada haz?r!

20

HAZIRLIK DK

15

PI?IRME DK

35

TOPLAM DK

4

PORSIYON

Medium

ZORLUK

Mantarl? Tavuk Güveç

## Malzemeler

- 6 pcs chicken meat
- 2 tbsp olive oil
- 100 g turkish pastrami
- 1 onion
- 16 mushroom
- 500 g chicken broth
- 2 sweet potato
- 3 sprig fresh oregano
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper

## Yap?l???

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

## İpuçlar?

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

Mantarlar? y?kamak yerine nemli kağıt havlu ile silmek, fazla nem almamasın? sağlar ve lezzet kaybın? önler.

Güveci pişirdikten sonra 5-10 dakika dinlendirmek, sosun kıvamın?n oturmasın? ve daha homojen bir doku elde edilmesini sağlar.

Tuz ve baharatlar? pişirmenin son aşamasında eklemek, mantarlar?n suyunu çok fazla salmamasın? sağlar.

Fırın sıcaklığın? fazla yüksek tutmamak, kremanın p?htılaşmasın? önler ve pürüzsüz bir sos elde edilmesini sağlar.

Güveç kabın?n boyutu malzeme miktarına uygun seçilmelidir; fazla büyük kap kullanırsa sos buharlaşabilir.

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