

# Tavuklu Mantarlı Kesme Makarna

Toplam 32 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~318 kcal

Zonguldak usulü tavuklu mantarlı kesme makarna, tavuk ve mantar kesme hamurla buluşturarak sulu, tok ve ev işi bir yemek yapar.

## Malzemeler

- 300 gr Kesme makarna
- 400 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Mantar
- 3 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Tavuk göğsünü doğrayıp mantar dilimleyin.
2. Tavuğu tencerede 5 dakika çevirip mantar ekleyin.
3. Kesme makarna ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
4. Makarnayı suyunu çekip yumuşayana kadar 10-12 dakika pişirin.
5. Yemeği sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte 4 dakika çevirmek tavada sulanmasını azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten