

## Enginarlı Tavuklu Makarna



### Malzemeler (4 kişilik):

Sosu için:

3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

300 gr tavuk kuşbaşı

3 adet enginar

2 su bardağı (200 gr) doğranmış semizotu

1 yemek kaşığı (20 gr) un

1 su bardağı (200 ml) süt

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı (100 gr) kaşar peyniri

1/2 paket (250 gr) penne makarna

Üzeri için:

1 çay bardağı (50 gr) kaşar peyniri

Birkaç dal taze nane yaprağı

### Hazırlanışı:

Makarnalarımızı tuzlu suda diriliklerini çok kaybetmeyecek şekilde 7-10 dk kadar haşlıyoruz. Diğer yandan sosumuzu hazırlamaya başlıyoruz. Tenceremizde **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı eritip tavuk ve enginarlarımızı birlikte kavurmaya başlıyoruz. Semizotunu da ekleyerek karıştırıyoruz. Tavuklarımız piştikten sonra içine unumuzu da ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Ardından sütümüzü ekleyip sos kıvamını alana dek kaynatıyoruz. Son olarak tuz ve karabiberi ekleyip altını kapatıyoruz.

Sosumuzun içine makarna ve kaşar peynirimizi ekleyerek karıştırıyoruz. İster tek kişilik, istersek büyük bir fırın kabına karışımımızı döküp üzerlerine kaşar peyniri serperek 180 derece fırında kaşar peynirlerimiz eriyene kadar pişiriyoruz. Üzerini taze nane yaprağı ile süsleyip, sıcak olarak servis yapıyoruz.

### Püf Noktası:

Hazırladığımız enginarlı sosa tuzumuzu sosumuz pişmeden eklemeyelim. Tuz sütün kesilmesine sebep olabilir ve sosumuzun kıvamının pürüzsüz olmasını engelleyebilir. Ayrıca istersek tavuk yerine kırmızı et de kullanabiliriz.