

Makarna ve nori'yle balkabağı güveci

toplam süre **60 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.641 kJ / 392 kcal

Yağ: **30,3 gr** Protein: **33,2 gr**
Karbonhidrat: **66,4 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Makarna:

120 gr kısa makarna (örneğin penne ya da küçük dirsek noodle)

Sos:

120 gr Hokkaido balkabağı
300 ml süt
10 gr sarı köri ezmesi
40 gr tereyağ
25 gr buğday unu
50 ml Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
75 gr cheddar peyniri
50 gr mozzarella peyniri

Süslemek için:

1 nori yaprağı
1 tatlı kaşığı siyah susam tohumu
1 tatlı kaşığı kişniş

HAZIRLANIŞ

Adım 1

120 gr kısa makarna (örneğin penne ya da küçük dirsek noodle)

Makarnayı, paketin üzerindeki talimatları dikkate alarak al dente olarak (çok fazla haşlamadan, yenebilir duruma gelene kadar) pişirin.

Adım 2

120 gr Hokkaido balkabağı - **300 ml** süt - **10 gr** sarı köri ezmesi - **40 gr** tereyağ - **25 gr** buğday unu - **50 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **75 gr** cheddar peyniri - **50 gr** mozzarella peyniri
Balkabağını rendeleyin. Ardından süt ve köri ezmesiyle karıştırıp 5 dakika boyunca pişirin.

Tereyağını bir tavada eritin ve unu ekleyin. Devamlı karıştırarak, düşük ısıda 2 dakika kızartın. Süt ve balkabağını ekleyin. Tüm malzemeler tam anlamıyla birleşene kadar karıştırın. Kikkoman Soy Sauce'u, rendelenmiş cheddar peyniriyle rendelenmiş mozzarella peynirini sosu ekleyin. Peynirler eriyene kadar pişirin ve karıştırın.

Adım 3

Garnish:

1 nori yaprağı - **1 tatlı kaşığı** siyah susam tohumu - **1 tatlı kaşığı** kişniş
2. adımda hazırladığınız sosu makarnayla karıştırın. Fırın kabına yerleştirin ve altın kahverengi olana kadar 20 dakika pişirin.

Nori'yi ezin. Ardından makarnayı tabaklara yerleştirin. Ezilmiş nori, siyah susam tohumları ve kişnişle süsleyin.