KIKKOMAN

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 sosa 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.