

# Peynir ve Bolonez Soya Soslu Burgu Makarna

toplam süre **45 dak.** 45 dak. hazırlık süresi

## MALZEMELER

4 porsiyon

### Bolonez soya sosu için:

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>200 gr</b>         | karışık kıyma                            |
| <b>1 yemek kaşığı</b> | zeytinyağı                               |
| <b>200 ml</b>         | tavuk suyu                               |
| <b>4 yemek kaşığı</b> | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| <b>2 yemek kaşığı</b> | şeker                                    |
| <b>3 tatlı kaşığı</b> | patates unu                              |

taze çekilmiş karabiber

### Peynir sosu ve makarna için:

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| <b>240 gr</b>         | burgu (fusilli) makarna        |
| <b>2,5</b>            | sap fesleğen                   |
| <b>400 gr</b>         | yeşil kuşkonmaz (yakl. 8 adet) |
| <b>80 gr</b>          | kiraz domates (yakl. 8 tane)   |
| <b>2</b>              | arpacık soğanı                 |
| <b>2 yemek kaşığı</b> | zeytinyağı                     |
| <b>80 ml</b>          | beyaz şarap                    |
| <b>80 gr</b>          | gorgonzola                     |
| <b>160 ml</b>         | tavuk suyu                     |
| <b>160 gr</b>         | krema                          |
|                       | taze çekilmiş karabiber        |

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Bolonez soya sosu için kıyma, ısıtılmış zeytinyağında kavrulur. Tavuk suyu, soya sosu ve şeker eklenir ve kısa süre pişmeye bırakılır. Patates unu 4 çay kaşığı soğuk su ile karıştırılır, sosa eklenir ve kısa süre kaynatılır. Sos kara biberle tatlandırılıp sıcak tutulur.

### Adım 2

Makarna paket talimatlarına göre pişirilir. Fesleğen yıkanır, kurulanır, yaprakları kopartılıp ince ince doğranır.

### Adım 3

Peynir sosu için kuşkonmaz yıkanır, alt kısmının üçte biri soyulur ve 3-4 cm uzunluğunda çapraz şekilde doğranır. Domatesler yıkanır ve ortadan ikiye bölünür. Arpacık soğanlarının kabukları soyulur ve küp şeklinde doğranır.

### Adım 4

Kuşkonmaz ve domatesler bir tavada 1 çorba kaşığı ısıtılmış yağda kısa süre kızartılır, daha sonra çıkartılır ve sıcak tutulur. Tavada kalan yağ ısıtılır, arpacık soğanları eklenir ve kavrulur. Beyaz şarap dökülür ve kaynatılır. Gorgonzola dilimlenir, tavuk suyu ve kremayla birlikte peynir sosuna eklenir, gorgonzolanın erimesi beklenir ve sos karabiberle tatlandırılır.

### Adım 5

Makarna, domates ve kuşkonmaz peynir sosuna

eklenir, karıştırılır ve tabaklara paylaşılır. Bolonez soya sosu üstünde gezdirilir, biber ve fesleğen ile süslenir ve servis yapılır.