



## Ana Yemekler

serves 5 to 10  
prep time 35 minutes



### Kumato® Domatesi ve Et Soslu Peynirli-Tavuklu Tortellini

#### Malzemeler

1	yemek kaşığı zeytinyağı veya bitkisel yağ
300 g	tatlı fümelenmiş beykın (veya pançeta ya da yağlı döş), iri kuşbaşı doğranmış
2	orta boy soğan, yemeklik doğranmış
2	yemek kaşığı taze sarımsak, kıyılmış
1250 g	Kumato® Domatesi
3	yemek kaşığı domates salçası
2	yemek kaşığı taze maydanoz, kıyılmış
2	yemek kaşığı taze dağ kekiği veya fesleğen, kıyılmış
Damak	zevkine göre kaya tuzu ve karabiber
Yaklaşık 1/2 kg	peynirli ve tavuklu hazır tortellini (mümkünse taze yoksa kuru pakette)
1/2	su bardağı rendelenmiş taze Parmesan peyniri
Servis için:	maydanoz, kekik veya fesleğen, iri kıyılmış, isteğe bağlı

#### Hazırlanışı

Büyük bir tavayı orta-yüksek ateşte kızdırın. Yağı, ardından da beykını tavaya ekleyip ateşi orta seviyeye getirin. Beykını 2-3 dakika ya da yağı erimeye başlayıncaya kadar kavurun. Tavaya soğanı ekleyip et pişene ve soğanlar karamelize olana kadar, yaklaşık 5-8 dakika sotelemeye devam edin. Sarımsağı ekleyip 2-3 dakika daha soteleyin. Kumato® Domateslerini soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra doğrayıp tavaya ekleyin. Domates salçasını katın, iyice karıştırıp çözünmesini sağlayın. Ateşi yeniden orta-yüksek seviyeye getirip domateslerin suyunu çektirin, domatesin suyunu salması için sık sık ve yavaşça karıştırın. 10-15 dakika daha pişirin. Domatesler şeklini kaybedecek, karışım suyunu çekip koyu bir görünüm alacaktır. Tavayı ateşten alıp hemen taze otları ve istediğiniz miktarda tuz ve biberi ekleyin. Tortelliniyi paket üzerindeki tarife göre hazırlayıp makarna kaselerine paylaşın. Sıcak domates sosunu pişmiş tortellininin üzerine dökün, en üster rendelenmiş Parmesan serpiştirerek tamamlayın. İsterseniz kıyılmış taze otlardan da serpiştirebilirsiniz. Hemen servis edin.

#### İpuçları ve Servis Önerileri

Domatesleri çabuk soyabilmek için bu önerimizi uygulayın: Her domatesin altına "x" şeklinde birer kesik atın ve büyük bir tencerede kaynayan suya atıp 30-40 saniye sonra çıkarın. Süzün. Domatesleri soğuk sudan geçirip yeniden süzün. Domatesler elle tutulabilecek derecede soğuyana kadar soğuk sudan geçirmeye ve süzmeye devam edin. Hemen soyun. Busos her çeşit dolgululu tortellini (örneğin 4 peynirli) veya makarna üzerine dökülerek servis edilebilir. Ayrıca ızgara tavuk göğsüyle veya ızgara köftelerin üzerine ketçap yerine kullanılabilir enfes bir sostur.