



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRATİNE EDİLMİŞ KANELONİ BOLONYEZ (FRANSA)

CANNELONI BOLOGNAISE AU GRATIN

8 kişilik MALZEME:

- 125 gr. sığır kıyması
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş soğan, havuç, kereviz
- 1 diş sarımsak, ince kıyılmış
- Az tuz
- Bir çimdik karabiber
- 1 tatlı kaşığı tepeleme dolu salça
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı süt (500 gr.)
- 1 çorba kaşığı dolusu un (15 gr.)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı rende gravyer, yoksa kaşer

YAPILIŞI :

caneloni o b  r   aynen hazırlayıp birer kişilik güvece veya k       bir tepsiye koyup muhafaza ediniz
K       bir tencereye unu koyup üzerine dört çorba kaşığı süt il  ve edip iyice karıştırap bulamaç yapınız
  zerine kalan sütü kaynar olarak il  ve ediniz
Orta ateşte 3-4 dakika karıştırap pişirip ateşten alınız
Diğer k       bir tencereye yağı, kıymayı koyup bir kaç dakika orta ateşte kavurup sebzeleri soğan, sarımsağı, tuz ve biberi il  ve edip dört beş dakika kavurup salçayı il  ve ediniz
Bir kere karıştırap suyu il  ve ediniz
Orta ateşte kaynatarak suyun dörtte     n   çektirip ateşten alınız
Yukardaki kanolinin üzerini kaşıkla yayarak önce kıyma sosu, sonra sütlü sosu koyunuz
Peyniri üzerlerine serpip orta ateşli fırında yedi - sekiz dakika pişirip tereyağını kızartıp üzerine döküp servis ediniz