HİNDİ KARALAHANA VE PEYNİRLİ CANNELLONİ (İTALYA)

12 cannelloni (yaklaşık 250 g)
500 g hindi göğüs eti (kuşbaşı doğranmış)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
500 g lor peyniri (tercihen yarım yağlı)
6 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşarpeyniri rendesi
250 g karalahana (haşlanıp, süzüldükten sonra, ince doğranmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
bir tutam hintcevizi rendesi
30 g (2 çorba kaşığı)tuzsuz tereyağı
30 g (4 çorba kaşığı) un
50 cl (2 su bardağı) yağsız süt
2 tatlı kaşığı tuz

Harcı hazırlamak için hindi etleri, soğanlar ve kekiği bir salata kâsesinde iyice karıştırıp, bir kenarda 30 dakika bekletin. Sonra tavuk suyunu ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Hindi etlerinin renkleri dönünceye kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, hindi etlerini delikli kaşıkla blendır kabına aktarın (tencerede kalan pişme suyunu saklayın). Blendırı birkaç kez durdurup çalıştırarak, hindi etlerini iyice kıydıktan sonra, lor peyniri, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesinin 4 çorba kaşığı ve karalahanaları ekleyip, iyice karıştırın. Karışımı bir kâseye aktarıp, karabiberi ve hintcevizi rendesini serperek, kâseyi bir kenara bırakın.
Sosu hazırlamak için tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak tereyağını, eritin. Unu azar azar katıp, karıştırarak, hamur kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Ayırdığınız hindi etlerinin pişme suyunu ekleyip, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca sütü ekleyip, sık sık karıştırarak, yeniden birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, sosu kısık ateşte 15 dakika pişirin.
Bu arada bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca tuzu serptikten sonra, cannellonileri koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemeli-dirler) kadar pişirin (15 dakika geçince, pişip pişmediğini kontrol edin). Fırınınızı 200 °C'a ısıtın.
Cannelloniler pişince tencereyi ateşten alıp, cannellonileri bir süzgeçte süzerek, kâsedeki harçla doldurun. Doldurulmuş cannellonileri bir fırın kabına yan yana dizip, öbür tencereyi de ateşten alarak, içindeki sosu cannellonilerin üstüne boşaltın. Kalan Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini serpip, kabın üstünü alüminyum folyoyla örterek, fırına verin ve cannellonileri sosu kaynamaya başlayıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, üstündeki alüminyum folyoyu atın. Fırınınızın ızgarasını yakıp, kabı fırın ızgarasının altına yerleştirerek, cannellonileri üstleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.

Not: Haşlarken bazılarının parçalanması olasılığına karşı, birkaç cannelloni fazla haşlayın. Bu tarif, üstüne sos ve Parmesan peyniri dökülmeden önce buzdolabında 24 saat bekletilip, sonra sosu ve Parmesan peyniri dökülerek ve fırın ızgarası altında 5 dakika pişirilerek servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:32695 • adı:Hindi Karalahana ve Peynirli Cannelloni (İtalya) • gönderen:senem • indirme tarihi:19.04.2024 - 03:08