KANELONİ

Malzeme :
500 gr. un,
5 yumurta,
2 baş soğan,
1 kaşık salça,
1 demet maydanoz,
tuz,
karabiber,
1 fincan zeytinyağı,
1 kaşık yağ

Yapılışı:
1- 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.
2- Yumurtaları kırıp tuz atıp, 1/4 limon suyu sıkıp ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
3- Koparta, koparta yoğurarak iyice özleştiriniz. (İyi yoğrulmayan hamurlar çabuk parçalanılar.)
4- 2 eşit parçaya ayırıp yaş bez altında 10-15 dakika dinlendiriniz.
5- Her parçayı 2-3 mm. incelikte daire şeklinde açınız.
6- Daireyi 10 cm.lik karelere kesiniz.
7- Bir tencereye bol su koyup tuz, zeytinyağı koyup kaynatınız.
8- Hamurlan 15-20 dakika kuruttuktan sonra bu suya atıp 5 dakika haşlayıp soğuk suya koyunuz.
9- Haşlanan hamurları soğuk sudan alıp kuruladıktan sonra birer kenarına içi koyup sigara gibi sarınız.
10- Tepsiye diziniz, üzerine domates sos döküp rendelenmiş kaşar peyniri serpiniz.
11- Fırında üzeri kızanncaya kadar tutup servis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMASI
İnce doğranmış, soğanı, kıymayı, yağı, bir tencereye koyup hafif öldürünüz. Sulandırılmış salça koyup 1-2 taşım kaynattıktan sonra ateşten alınız, maydanoz, tuz, karabiber koyup karıştırınız.

© lezzetler.com tarif no:19512 • adı:KANELONİ • gönderen:nadire • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:58