



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CANELLONİ

<https://www.elele.com.tr>

400 gr canelloni makarna
30 gr tereyađı
160 gr kıyma
1 soğan
4 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
2 domates
Yarım çay kaşığı toz beyaz biber
40 gr rendelenmiş parmesan peyniri
4 çorba kaşığı rendelenmiş mozzarella peyniri
Beşamel sos için:
15 gr tereyađı
Yarım su bardağı un
2 su bardağı sıcak süt

Canelloni makarnaları haşlayın. Tavada erittiğiniz tereyağına ince doğradığınız soğanları, kıyma ve salçayı ekleyip pişirin. Domatesleri küp şeklinde doğrayıp ilave edin. Beşamel sos için, tereyağını tencerede eritin. Unu eleyip tereyağına ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Sıcak sütü çırparak ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kıyma harcı, beşamel sos ve beyaz biberi bir kaptaki karıştırın. Haşladığınız canellonilerin içine kıyma harcını paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Üzerlerine rendelenmiş mozzarella ve parmesan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 8 dakika pişirip sıcak servis yapın.

