MAKARNA DOLMASI (İTALYA)

4 ince kepekli ekmek dilimi (kabukları alınmış)
3 (yaklaşık 60 g) cannelloni
100 g dil peyniri (ya da mozzarella rendelenmiş)
3 çorba kaşığı yulaf ezmesi
30 g çok ince dilimlenmiş pastırma (ya da prosciutto; süsleme için)
maydanoz yaprakları (süsleme için)
Domatesli - fesleğenli harç:
4 taze soğan (ince kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
300 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, küp biçiminde doğranmış)
2 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı taze fesleğen (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı süzme bal
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Sosu hazırlamak için, taze soğan, sarımsak, domatesler ve salçayı küçük bir tencereye koyun. Tencereyi orta ateşe oturtup, ara sıra karıştırarak pişirin. Sos koyulaşıp, göz göz olunca fesleğen, bal ve karabiberi katıp, tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakın.
Önce fırınınızın ızgarasını iyice kızdırın. Ekmek" dilimlerini merdaneyle hafifçe inceltin. 2,5 cm çapında düz ve tırtılsız bisküvi kalıbıyla, her birinden 6'şar yuvarlak kesin. Bu yuvarlakları kızgın ızgarada renkleri esmerleşmeye başlayıncaya kadar kızartıp, fırından alarak, bir fırın tepsisine eşit aralıklarla dizin.
Cannellonileri hafifçe tuzlanmış bol kaynar suda 9 -10 dakika haşlayıp, tencereyi ateşten alın. Cannellonileri bir süzgeçte süzüp, akarsuya tutarak bir kaşığın sapıyla yapışmamaları için birbirinden ayırın ve sularının süzülmesi için bir kenara bırakın.
Rendelenmiş dil (ya da mozzarella) peyniri ve yulaf ezmesini bir kâsede karıştırın. Pastırma (ya da prosciutto) şeritlerine halka biçimi verip, bir kenara bırakın.
Her cannelloniyi 8 halkaya bölüp, her halkayı ekmek yuvarlaklarından birinin üstüne yerleştirin. Kâsedeki peynirli karışımın yarısını eşit olarak cannelloni halkalarının içine bir kaşıkla doldurup, üstüne tenceredeki domatesli sostan koyun. Kalan peynirli karışımı en üste dö-şeyip, tepsiyi fırına sürerek, üstleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (3 - 4 dakika) pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, doldurulmuş halkaları dikkatle geniş bir tabağa ya da servis tepsisine çıkarın. Üstlerini kıyılmış maydanoz ve pastırma yuvarlaklarıyla süsleyip, sıcak sıcak servis yapın.

Not: Doldurulmuş cannelloniler soğumaya bırakılıp, oda sıcaklığında da servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:28076 • adı:Makarna Dolması (İtalya) • gönderen:ASIK • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:07