



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MANTARLI CANNELONİ (İTALYA)

200 gr. mantar
50 gr. pastırma
50 ml. zeytinyağı
2 adet soğan
300 gr. dana kıyma
20 gr. salça
150 ml. sebze suyu
Muskat 500 gr.
domates püresi
15 gr. şeker
12 adet canneloni
250 gr. mozzarella
1/2 demet fesleğen
Tuz
Biber

Mantarları temizleyin ve ince kıyın. Pastırmayı ince şerit doğrayın, 20 ml. yağda kavurun. Mantarları ekleyin, bıraktığı suyu tamamen çekinceye kadar kavurun. Tuz ve bol biberle tatlandırın. Soğanları küp doğrayın, 30 ml. yağda şeffaf oluncaya kadar kavurun. Kıymayı ekleyip kavurun. Salçayı ilave edip kısa bir süre kavurun, sebze suyunu ekleyin. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırıp, koyulaşuncaya kadar pişirin. Mantarları ilave edin. Domates püresini bir taşım kaynatın. Tuz, biber ve şeker ekin. Kıymalı karışımı sıkma torbasına doldurun. Cannelonilerin içine sıkın, fırına dayanıklı kalıba yerleştirin. Üzerine domates sosunu dökün, alüminyum folyo ile kapatın. 200 °C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 35 dakika pişirin. Mozzarellayı dilimlere kesin. Cannelonilerin üstüne yerleştirip, 10 dakika daha pişirin. Servis yapmadan önce fesleğen yapraklarıyla süsleyin.