MANTARLI KANELLONI

HAMURU:
200 gram un (4 kahve fincanı)
40 gram süt (1/2 kahve fincanı)
1 adet bütün yumurta
8 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)
MANTARLARI PİŞİRMEYE:
500 gram mantar
225 gram tavuk suyu (3 kahve fincanı)
20 gram tereyağı, ya da margarin (1 çorba kaşığı)
2 tatlı kasığı limon suyu
Tuz
İÇİNİN SALÇASI:
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
40 gram un (1 kahve fincanı)
325 gram mantarların piştiği su (1 1/4 bardak)
ÜSTÜNÜN SALÇASI:
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
20 gram un (1/2 kahve fincanı)
300 gram süt (1 1/4 bardak)
EN ÜSTÜNE:
80 gram tereyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)
2 kahve fincanı gravyer rende

1 Bir kuşaneye; 3 kahve fincanı tavuk suyu, 1 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, 2 tatlı kaşığı limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile üç beş kez yıkanmış altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 50 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak 5 dakika haşlamak ve tencereyi ateşten alarak, kevgirden geçirmeli, mantarların suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da bir tabağa alarak bir tarafa ayırmalıdır.
2 Sonra bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı margarin ile üç çeyrek kahve fincanı un koyarak, küçükçe ateşte karıştırmak, 2 dakika kavurmalı sonra buna; aşağı yukarı bir çeyrek bardak olması gereken mantarlardan süzmüş olduğumuz suyu koyarak, karışım mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırman, pişirmekte devam etmeli, sonra kuşaneye; haşlamış olduğumuz mantarları da katarak bir iki dakika daha pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
3 Diğer taraftan, gösterilen hamur malzemesi ile, hamur tutarak, bıçak sırti inceliğinde açmalı ve sonra da ince açılmış hamurdan 15 santim en ve boyunda dört köşe parçalar kesmelidir.
4 Sonra bu dört köşe hamurları, teker teker olmak üzere, içinde tuzlu su kaynamakta olan bir tencereye atarak ancak 2 dakika haşla-malı ve tencereden çıkararak soğuk suya atarak bütün hamurları haşlamalıdır.
5 Sonra bu hamurları soğuk sudan çıkararak, yanyana olmak üzere masaya yaymalı, üstlerine fırça, ya da tavuk tüyü ile, eritilmiş 4 silme, çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin sürdükten sonra, hamurların baş taraflarından bir parmak aşağısına, ve parmak şeklinde uzun, bütün hamurlara yetebilecek oranda mantar içini bölmeli, sonra da teker teker olmak üzere hamurların iki taraflarını için üstüne kapattıktan sonra hamurları iki parmak eninde sigara sarar gibi sararak hamurdan büyükçe dolmalar meydana getirmeli, sonra da bunları, içi yağlanmış bir tepsiye yan yana döşemelidir.
6 Bundan sonra, bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı margarin ile yarımkahve fincanı da un koyarak, orta kuvvetteki ateşte karıştırmalı, 2 dakika kavurmalı, sonra buna bir bir çeyrek bardak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, karışım boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra da bu salçayı, tabağa döşemiş olduğumuz hamurların üstlerine dökmek ve yaymak suretiyle hamurların üzerinde bir tabaka meydana getirmeli ve sonra da tabağı fırına sürerek üstlerini kızartmadan 7 dakika kadar kanelonileri ısıtmalı ve üstlerine 2 kahve fincanı rende gravyer peyniri serpmeli Ve bir dakika sonra fırından alaraka tabağı ile servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34797 • adı:MANTARLI KANELLONI • gönderen:balaban • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:46