01 ADANA

https://acunn.com

Beğendi Sos İçin:
Tereyağı
Un
Süt
Patlıcan
Muskat
Tuz
Karabiber
Kebap İçin:
Kuşbaşı kuzu eti
Kuyruk yağı
Kırmızı kapya biber
Acı toz biber
Tuz
Makarna hamuru için:
350 gram yumurta sarısı
400 gram un
150 gram semolina
Domates sos için:
Domates
Şeker
Su
Tereyağı
Biber sos için:
Biber
Su
Zeytinyağı
Tuz
Soğan ve sumak sos:
Soğan
Su
Tereyağı
Sumak

Beğendi sos için, ocakta güçlü bir ateşte patlıcanları közleyip bir mayonez tenceresinin içine koyup streçleyerek terletiniz.
Tencerede orta ateşte tereyağını eritip unu ekleyiniz ve kokusu gidene kadar kavurunuz.hafif kahverengi olan una sütü çırparak ekleyiniz besimle kıvamına gelince közlenmiş patlıcanları ekleyiniz. Muskat,tuz ve karabiber ile lezzetlendiriniz.
Kuyruk yağı ve kuzu etini zırh ile kıyma olana dek zırhlayınız.aynı şekilde ayrı olarak kırmızı kapya biberide zırhlayınız ve kıyma ile karıştırınız.afı toz biber ve tuzunu ekleyip 20dk dinlendirin.
Makarna için, hamur makinesinde un ve semolina yı harmanlayınız, yavaş yavaş yumurta sarılarını ekleyip pürüzsüz ve hamur olana dek yoğurunuz, hakuru streçleyerek dolapta 15 dk dinlendiriniz.
Domates sos için, domatesleri ocakta közleyip,kabuklarını soyunuz diğer malzemeler ile blenderdan çekiniz. İnce tel süzgeç yardımıyla süzünüz
Biber sos için, biberler közlendikten sonra kabukları soyulmadan diğer malzemelerle blenderdan çekilir
Soğan ve sumak sos, ince doğranmış soğanları kısık ateşte tereyağı ile terletiniz, su ve sumak ekleyip 10dk kaynttıktan sonra el blenderi yardımıyla sos haline getiriniz.
Yaptığımız makarna hamurlarını 1 dakika haşlayınız
Ricotta ve kebap kıymasını mayonez tenceresinde makarna dolgusu olacak şekilde karıştırınız.
Yaptığımız karışımı makarna hamuruna ince rulo olacak şekilde sarınız.
Fırın tepsisine cannelonileri sırayla diziniz; üzerlerini yaptığımız beğendi ile kaplayınız ve 190 derece fırında 25 dakika pişiriniz.
Soslar ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:154042 • adı:01 Adana • gönderen:toybelen • indirme tarihi:19.04.2024 - 21:08