



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CANNELLONİ

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

İçi için:

300 g havuç, küpler halinde doğranmış

300 g tatlı patates, küpler halinde doğranmış

2 yeşil soğan, şeritler halinde

150 g taze keçi peyniri

1 çorba kaşığı kekik yaprağı

Tuz

Karabiber

250 g makarna hamuru, 2 dürüm

Sos:

2,5 dl krema

2 dl süt

2 yumurta

75 g permesan peyniri, rendelenmiş

1 bıçak ucu, kırmızı acı biberi

Az muskat, taze rendelenmiş

Tuz

Karabiber

İç malzeme için sebze ve patatesleri delikli pişirme kabına koyun. Soğuk pişirme bölgesine yerleştirin ve buharda bekletin.

Taze keçi peyniri ve kekiği sebze ekleyin, karıştırın, baharatlayın. Makarna hamurunu altı parçaya kesin, iç malzemeyi içine koyun, rulo yapın ve yağlanmış kalıba koyun.

Tüm malzemeleri karıştırın ve Cannelloni'in üzerine dağıtın. Kalıbı halen sıcak fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

