



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CANNELLONİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

250 gram cannelloni makarnası (ya da t p şeklinde başka bir makarna)

Bolca tuzlu su (makarnayı ha lamak için)

İç harcı için:

300 gram kıyma (isteğe bağlı olarak tavuk ya da sebzeli harç da kullanılabilir)

1 adet soğan (k  uk do ranmı )

2 di  sarımsak (ezilmi )

1 adet havuç (rendelenmiş)

1 su bardağı ıspanak (do ranmı )

1  ay bardağı zeytinyağı

1 tatlı ka ı ı tuz

1 tatlı ka ı ı karabiber

1/2 çay bardağı rendelenmiş Parmesan peyniri

1/2 su bardağı beyaz peynir veya ricotta

Sos için:

1 su bardağı domates püresi

1 yemek ka ı ı zeytinyağı

1 tatlı ka ı ı tuz

1  ay ka ı ı  eker

Yarım  ay bardağı su

Cannelloni makarnalarını kaynar, tuzlu suda yaklaşık 10 dakika haşlayın.

Makarnaların yumuşaması yeterlidir, ancak fazla pi memesine dikkat edin.

Ha lanan makarnaları süzüp soğuk suyla durulayın, sonra kenara alın.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve do radı ınız soğanları ve sarımsakları ekleyerek yumuşayana kadar kavurun.

Ardından kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Kıyma pi tikten sonra havuçları ve ıspana ı ekleyin.

Tüm malzemeler iyice karı ana kadar birkaç dakika daha kavurun.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Ocaktan aldığınız harcı bir kaba alıp, peynirleri ekleyerek karıştırın.

Bir başka tavada, zeytinyağını ısıtın ve domates püresini ekleyin.

Tuz ve  ekeri ilave edip, kısık ateşte yaklaşık 5-10 dakika kaynatın.

Sos koyula ınca, yarım çay bardağı suyu ekleyerek kıvamını ayarlayın.

Haşlanmış makarnaların içine hazırladığınız iç harcı dikkatlice doldurun.

Tüm tüpleri doldurduktan sonra, fırın kabına dizin.

Doldurdu unuz makarnaların üzerine domates sosunu d k n.

Ardından fırın kabını alüminyum folyo ile kapatıp, 180 derece ısınmı  fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

S renin sonunda, üzerini açıp 10 dakika daha pi irerek, üst kısmının kızarmasını sağlayın.

Fırından  ıkan Cannelloni'yi sıcak olarak, üzerine ekstra Parmesan peyniri serpip, yanında bir dilim taze ekmekle servis edebilirsiniz.

Yanında hafif bir salata ile bu nefis yemeği daha da lezzetli hale getirebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:182087 • adi:Cannelloni • gönderen:dolu • indirme tarihi:28.03.2025 - 02:20