



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CANNELLONİ

### HAMURU:

280 gram un (4 kahve fincanı)

40 gram süt (1/2 kahve fincanı)

1 adet bütün yumurta

8 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)

### İÇİ:

1 adet irice piliç, ya da yarka

30 gram un (3/4 kahve fincanı)

250 gram pilicin piştiği su (1 bardak)

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)

2 kahve fincanı rende gravyer

1 kahve kaşığı karabiber

### ÜSTÜNÜN SALÇASI:

20 gram un (1/2 kahve fincanı)

20 gram margarin (1 çorba kaşığı)

300 gram süt (1 1/4 bardak)

Tuz

### EN ÜSTÜNE:

5 çorba kaşığı domates salçası

80 gram tereyağı ya da margarin

2 kahve fincanı rende gravyer (4 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş ve yıkanmış 1 büyük piliç, ya da yarka, yarım çorba kaşığı margarin ile 2 bardak da su koyarak, arada bir çevirmeli, pilici iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirmeli ve tencereden alarak kemiklerini çıkarmalı ve pirinç büyüklüğünü geçmemek üzere bu etleri bıçakla kıymalı ve bir tarafa ayırmalıdır. (Tavuk suyunun tam bir bardak kalması gerekir. Tavuk etlerini havanda da dövebilirsiniz.)

2 Bundan sonra, bir kuşaneye; üç çeyrek kahve fincanı un ile, kalan bir buçuk çorba kaşığı margarin koyarak, bunların ancak iki dakika kavurmalı, sonra buna, azar azar olmak üzere bir bardak kalmış olan tavuk suyunu da katarak, karışım koyuca mahallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırmalı, pişirmeli ve ateşten alarak, tuz ve biber, 2 kahve fincanı rende gravyer peyniri ile, kıymış olduğumuz tavuk etlerini de koyarak, hepsini iyice bir karıştırmalı ve sonradan kullanmak üzere içi bir tarafa ayırmalıdır.

3 Diğer taraftan, hamur açılan tahtaya 200 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere, 1 adet bütün yumurta, yarım kahve fincanı kadar süt ile yarım kahve kaşığı da tuz koyarak karıştırmak ve yoğurmak suretiyle bunları sıkıca hamur yapmalı, sonra da elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek bir saat dinlenmeye bırakmalıdır.

4 Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile üstüne bastırman, aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra merdane ile açmış olduğumuz bu hamurun, belli belirsiz altı görünür, yani hamur tahtası hafifçe görünür bir inceliğe gelinceye kadar bir çok defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmalı ve yuvarlamalı, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sararak hamuru büyütmelidir.

5 Sonra, uzun açmış olduğumuz bu hamurdan 15 santim en ve boyunda dört köşe parçalar keserek, bu kesilen dört köşe hamurlardan üçer dörder olmak üzere, bir büyük tencere içinde kaynamakta olan tuzlu suya atmalı ve hamurları ancak 2 dakika kaynattıktan sonra bir delikli kepçe ile sıcak sudan çıkararak tuzlu soğuk suya atmalı, sonra da diğer partiyi haşlayarak hamurları böylece pişirmelidir.

6 Sonra bu hamurları soğuk sudan çıkararak, yanyaria olmak üzere tahtaya yaymalı, üstlerini fırça ile yağlamak ve baş taraflarından bir parmak aşağısına ve bir parmak eninde her hamura yetebilecek oran da hazırlanmış olduğumuz içten koyduktan sonra hamurların her iki taraflarını için üstüne kapatmalı, sonra da hamurları sigara sarar gibi sarmalı, bütün hamurlardan ince dolmalar oluşturmalı ve içi yağlanmış bir tepsiye döşemelidir.

7 Daha sonra hamurların tepsi, ya da uzunca tabağa döşenmeleri sone erince, bir kuşaneye yarım kahve fincanı un ile bir buçuk çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin koyarak, unu ancak iki dakika kavurmalı, sonra bunlara azar azar olmak üzere bir, bir çeyrek bardak da sıcak süt katarak, karışımı düşün çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırmalı, pişirmeli ve kabı, ateşten alarak tabaktaki kanelonilerin üstüne eşit olarak gezdirmeli, salçanın üstüne de kalan tereyağını gelişigüzel serpmelidir.

8 Bundan sonra tepsiyi firma sürerek bunları 15-20 dakika kadar fırında bırakmalı ve fırından alarak üstlerine sıcak bir halde 5 doluca çorba kaşığı domates sosu ile 2 kahve fincanı gravyer peyniri serpmeli ve kanelonileri hemen servis yapmalıdır.

Not: Tipik bir İtalyan hamur yemeği olan Cannelloni zahmetsizce yapılabilir. Yalnız hamurun iyi açılmış ve içinin iyi hazırlanmış olması gereklidir.



Fotoğraf "ayser" tarafından gönderildi. 21.07.2014