KANELLONI

HAMURU:
200 gram un (4 kahve fincanı)
5 yumurta sarısı
50 gram süt (3/4 kahve fincanı)
8 gram tuz (1/2 çorba kasığı)
İÇİ:
250 gram kemiksiz roti, tavuk, ya da hindi
160 gram tuzsuz domates salçası (1,5 kahve fincanı)
600 gram domates (3 büyük)
30 gram margarin (1/2 çorba kaşığı)
60 gram soğan (1 küçük)
1/2 bardak sote mantar (varsa)
1 bardak tavuk suyu
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
20 gram un (1/4 kahve fincanı)
200 gram süt (3/4 bardak)
1 kahve fincanı rende gravyer
Tuz
Karabiber
ÜSTÜNE:
7 çorba kaşığı stofato, ya da domates salçası
60 gram tereyağı (3 çorba kaşığı)
50 gram iri rendelenmiş gravyer

1 Bir tencereye; bir buçuk çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, ya da bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar pişirmekte devam etmeli, sonra bunlara; 1 bardak tavuk suyu ile kıyılarak ve kıyma haline getirilmiş 250 gram piliç, ya da tavuk rotisi katarak. &îlça iyice suyunu çekinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika pişirmeli ve kabı ateşten alarak bir tarafa bırakmalı sonra da başka küçük bir kaba; 1 silme çorba kaşığı margarin ile çeyrek kahve fincanı un koyarak, üç dakika kadar kavurmalı, sonra bu una, üç çeyrek bardak da süt katarak, karışım koyuca bir bulamaç haline gelinceye kadar karıştırarak pişirmeli ve karışımı bir tarafa bırakmış olduğumuz domatesli tavuk kıymalarını kattıktan sonra bunlara; 1 kahve fincanı da rende gravyer koymalı ve hepsini yoğururcasına iyice bir karıştırdıktan sonra hamurların içinde kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.
2 Salça pişmekte iken, bir taraftan da hamur açılan tahtaya 200 gram unu eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere, 5 adet yumurta sarısı, 50 gram (yarım -kahve fincanından biraz fazla) süt ile yoğurmalı bunları sıkıca hamur yapmalı, sonra da elde edilen bu hamuru iki eşit parçaya kestikten sonra üstlerine nemli bir bez örterek bir saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.
3 Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile üstüne bastırmalı, aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra da merdane ile açmış olduğumuz bu hamurun, belli belirsiz altı görünür bir inceliğe gelinceye kadar, birçok defalar oklava sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sararak hamuru büyütmelidir.
4 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 hamurlan ancak 2 dakika kaynattıktan sonra bir delikli kepçe ile sıcak sudan çıkararak soğuk suya atmalı soğuk sudan da alarak bir peçete üstünde kurulamak ve diğer parti hamurları haşlayarak bütün dört köşe hamurları böyle pişirmelidir.
5 Sonra, haşlamış ve kurulamış olduğumuz bu hamurların baş taraflarından bir parmak aşağısına ve bir parmak eninde her hamura yetebilecek miktarda hazırlamış olduğumuz içten koyduktan sonra hamurların her iki taraflarını için üstüne kapatmalı, sonra hamurlan sigara sarar gibi sarmalı, bütün hamurlardan ince dolmalar meydana getirmeli ve içi yağlanmış bir tepsiye döşemelidir.
6 Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu kanelonilerin üstlerine, erimemiş fakat yumuşatılmış bir halde 3 silme çorba kaşığı tereyağı sıvadıktan sonra tepsiyi ateşi alttan verilmiş fırına sürerek, bunları ancak 15 dakika fırında bırakmalı ve tepsiyi fırından alarak üstlerine gibi hazırlanmış 7 çorba kaşığı salça ile, irice rendelenmiş 50 gram gravyer peynirini eşit olarak koymak've tekrar tepsiyi fırına sürerek 4 dakika daha bıraktıktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34796 • adı:KANELLONI • gönderen:balaban • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:06