



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CANNELLONİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

Hamuru için:

500 g un

1 tatlı kaşığı tuz

3 çay kaşığı sıvı yağ

3 yumurta

4 çorba kaşığı su

İç malzeme:

200 g parmesan ya da kaşar peyniri

Kaneloni hamurunu hazırlayıp bıçak sırtı kalınlığında açınız.

Açılan hamur isteğe göre 6x6 cm büyüklüğünde kareler halinde ya da 6-9 cm boylarında dikdörtgen şeklinde kesiniz.

Kesilmiş hamurları unlanmış tepsi üzerinde bir süre kurutunuz.

Hamurları bol kaynar tuzlu suda 3 dakika haşlayıp soğuk su içerisine çıkarınız.

Soğuk sudan çıkarıp süzdürünüz.

Düz bir yere biraz parmesan ya da kaşar peyniri serpip hamurları sıra ile yan yana peynirin üzerine diziniz.

Bir sıkma torbası ile harcı bir parmak kalınlığında hamurun bir ucuna (kare ise) ya da kısa kenarına (dikdörtgen ise) sıkıp muntazam sararak rulo yapınız.

İç yağlanmış tepsiye veya bir güvece koyup üzerlerine rende gravyer yoksa kaşar peyniri serpip orta hararetili fırında 10 dakika kadar pişirip üzerine eritilmiş, kızarmış tereyağı ilave edip servis ediniz.

Not: İsteğe göre üzerine fırınlamadan önce mornay sos da konulabilir.

