CEVİZLİ, PEYNİRLİ CANNELLONİ (İTALYA)

16 adet Cannelloni,
500 g ıspanak ya da pazı,
2 yemek kaşığı tereyağı,
3 kıyılmış yeşil soğan,
3 yemek kaşığı krema,
1 kahve fincanı dövülmüş iç ceviz,
2 çırpılmış yumurta,
2 yemek kaşığı peynir rendesi,
tuz,
toz hintcevizi,
karabiber
Sos:
1.5 yemek kaşığı tereyağı,
1.5 yemek kaşığı un,
1 - 2 fincan süt,
2 yumurta şarısı,
1 fincan peynir rendesi,
2 yemek kaşığı sıvı tereyağı (eritilmiş).

Cannelloni: Cannellonileri kaynar tuzlu suda haşlayın (bak. paketin üstündeki tarif) ve süzülmeye bırakın. Pazıları 1 dakika haşlayın, elle sıkın ve kıyın. Tereyağını eritin, soğanları öldürün, kremayı dökün, pazı ilave edin ve hepsini 5 dakika daha pişirin. Cevizleri teflon tavada kızartın ve pazıya ilave edin, yumurta, peynir, tuz, karabiber ve toz hintcevizi katın. Cannellonileri doldurun ve yan yana, yağlanmış bir kaba dizin.
Sos: Tereyağı ve unu devamlı karıştırarak ısıtın. Süt ilave edin ve 10 dakika pişirin. Sosu ocaktan alın, yumurta sarılarını ve peynirin yarısını karıştırın. Sosu Cannelloni'lerin üstüne dökün, eritilmiş tereyağı gezdirin, kalan peyniri serpiştirin. Cannelloni'leri 220 derecede (gazlı fırın 4) yaklaşık 15 dakika pişirin, hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:11101 • adı:Cevizli, peynirli Cannelloni (İtalya) • gönderen:DSL • indirme tarihi:19.05.2024 - 17:56