



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOS EŞLİĞİNDE TAVUKLU CANNELLONİ

2 yaprak haşlanmış lazanya hamuru

Domates sos için:

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı domates püresi

2 adet küp doğranmış domates

1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan

Beşamel sos için:

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

Bir tutam muskat cevizi

Harç için:

1 adet jülyen doğranmış Lezita Fileto Göğüs eti

2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar

5 dal ince kıyılmış fesleğen

3 adet jülyen doğranmış mantar

Bir tutam tuz

Bir tutam karabiber

1 çay bardağı kaşar (üstünü kızartmak için)

Tavada ayçiçek yağı ile salçayı kavurun. Üzerine domatesi ile domates püresini ekleyin ve kaynamaya bırakın.

10 dakika sonra fesleğeni, tuzu ve biberi ekleyerek ocaktan alın.

Tavada ayçiçek yağı ile salçayı kavurun. Üzerine domatesi ile domates püresini ekleyin ve kaynamaya bırakın.

10 dakika sonra fesleğeni, tuzu ve biberi ekleyerek ocaktan alın.

Tavada ayçiçek yağı ile sırasıyla Lezita Tavuk Göğsünü, kuru soğanı, sarımsağı ve mantarı soteleyin. Tuz biber ve kaşar peyniri ile lezzetlendirin.

Lazanya hamurunun içine hazırladığınız harcı koyun ve sarın. Üzerine beşamel sosunu, domates sosunu ve kaşar peynirini ekleyerek 200 derecelik fırında 20 dakika gratine olana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sosu ile birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:137615 • adı:Domates Sos Eşliğinde Tavuklu Cannelloni • gönderen:tahta kaşık • indirme tarihi:02.04.2025 - 23:54