GRATİNE EDİLMİŞ KANELONİ BOLONYEZ (FRANSA)

CANNELONI BOLOGNAISE AU GRATIN

8 kişilk MALZEME:
125 gr. sığır kıyması
1 tatlı kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı rendelenmiş soğan, havuç, kereviz
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
Az tuz
Bir çimdik karabiber
1 tatlı kaşığı tepeleme dolu salça
2 su bardağı su
2 su bardağı süt (500 gr.)
1 çorba kaşığı dolusu un (15 gr.)
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı rende gravyer, yoksa kaşer

YAPILIŞI :
caneloni o börü aynen hazırlayıp birer kişilik güvece veya küçük bir tepsiye koyup muhafaza ediniz
Küçük bir tencereye unu koyup üzerine dört çorba kaşığı süt ilâve edip iyice karıştırıp bulamaç yapınız
Üzerine kalan sütü kaynar olarak ilâve ediniz
Orta ateşte 3-4 dakika karıştırarak pişirip ateşten alınız
Diğer küçük bir tencereye yağı, kıymayı koyup bir kaç dakika orta ateşte kavurup sebzeleri soğan, sarımsağı, tuz ve biberi ilâve edip dört beş dakika kavurup salçayı ilâve ediniz
Bir kere karıştırıp suyu ilâve ediniz
Orta ateşte kaynatarak suyun dörtte üçünü çektirip ateşten alınız
Yukardaki kanolinin üzerini kaşıkla yayarak önce kıyma sosu, sonra sütlü sosu koyunuz
Peyniri üzerlerine serpip orta ateşli fırında yedi - sekiz dakika pişirip tereyağını kızartıp üzerine döküp servis ediniz

© lezzetler.com tarif no:15261 • adı:GRATİNE EDİLMİŞ KANELONİ BOLONYEZ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:27