



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANELONİ

Malzeme :

500 gr. un,
5 yumurta,
2 baş soğan,
1 kaşık salça,
1 demet maydanoz,
tuz,
karabiber,
1 fincan zeytinyağı,
1 kaşık yağ

Yapılışı:

- 1- 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.
- 2- Yumurtaları kırıp tuz atıp, 1/4 limon suyu sıkıp ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 3- Koparta, koparta yoğurarak iyice özleştiriniz. (lyi yoğrulmayan hamurlar çabuk parçalanılır.)
- 4- 2 eşit parçaya ayırıp yağ bez altında 10-15 dakika dinlendiriniz.
- 5- Her parçayı 2-3 mm. incelikte daire şeklinde açınız.
- 6- Daireyi 10 cm.lik karelere kesiniz.
- 7- Bir tencereye bol su koyup tuz, zeytinyağı koyup kaynatınız.
- 8- Hamurları 15-20 dakika kuruttuktan sonra bu suya atıp 5 dakika haşlayıp soğuk suya koyunuz.
- 9- Haşlanan hamurları soğuk sudan alıp kuruladıktan sonra birer kenarına içi koyup sigara gibi sarınız.
- 10- Tepsiye diziniz, üzerine domates sos döküp rendelenmiş kaşar peyniri serpiniz.
- 11- Fırında üzeri kızarıncaya kadar tutup servis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMASI

İnce doğranmış, soğanı, kıymayı, yağı, bir tencereye koyup hafif öldürünüz. Sulandırılmış salça koyup 1-2 taşım kaynattıktan sonra ateşten alınız, maydanoz, tuz, karabiber koyup karıştırınız.
