



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CANNELONİ

Aynur Akdemir

1 paket hazır boru makarna (canneloni)
300 gram kıyma
1 büyük kuru soğan
3-4 dal maydanoz
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
4 adet domates
1 su bardağı su
Mozarella peyniri (üzeri için)

Derin bir kasede kıyma, soğan, maydanoz, salça, tuz, biber karıştırılır, biraz da sıvı yağ eklenir. Bu harcı boru makarnaların içine dolduralım. Borcam kabımızın dibine biraz sıvı yağ gezdirelim. Sonra doldurmuş olduğumuz makarnaları dizelim. Domatesleri ya rendeden ya da robottan geçirelim. Bir bardak suyumuzla domatesleri karıştırıp makarnaların üzerine dökelim. Biraz da mozarella rendeleyelim. Fırınımızı 180 dereceye ayarlayalım. Borcamımızın üzerini alüminyum folyayla kaplayalım. 15 dakika bu şekilde pişirelim. Sonra folyoyu çıkarıp yaklaşık 20 dk. böyle pişirelim.

