KIYMALI KANALONİ

1 paket kanaloni (makarna gibi kuru satılır)
250 gr kıyma
2 adet kuru soğan
1 adet domates
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Az tuz
1 su bardağı rende kaşar

Önce iç hazırlanır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır. Kıyma suyunu bırakıp çekince rende domates, karabiber ve tuz eklenir. 3 dakika sonra ateşten alınır. Bu dikdörtgen kanaloni hamurları kaynayan suda fazla dağılmadan, yumuşayacak kadar haşlanır, soğuk suya atılır. Sonra hamurun kenarına 1 kaşık kadar kıymalı iç konur ve kenarlarını katlamadan rulo yapılır. Fırın kabına dizilir. Diğer tarafta tereyağı ve un kavrulur, süt ve tuz eklenir, muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Kanalonilerin üzerine dökülür. En üste kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:30231 • adı:Kıymalı Kanaloni • gönderen:muhteşem • indirme tarihi:05.05.2024 - 03:57