



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI CANNELONİ (İTALYA)

200 gr. mantar  
50 gr. pastırma  
50 ml. zeytinyağı  
2 adet soğan  
300 gr. dana kıyma  
20 gr. salça  
150 ml. sebze suyu  
Muskat 500 gr.  
domates püresi  
15 gr. şeker  
12 adet canneloni  
250 gr. mozzarella  
1/2 demet fesleğen  
Tuz  
Biber

Mantarları temizleyin ve ince kıyın. Pastırmayı ince şerit doğrayın, 20 ml. yağda kavurun. Mantarları ekleyin, bıraktığı suyu tamamen çekinceye kadar kavurun. Tuz ve bol biberle tatlandırın. Soğanları küp doğrayın, 30 ml. yağda şeffaf oluncaya kadar kavurun. Kıymayı ekleyip kavurun. Salçayı ilave edip kısa bir süre kavurun, sebze suyunu ekleyin. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırıp, koyulaşınca kadar pişirin. Mantarları ilave edin. Domates püresini bir taşım kaynatın. Tuz, biber ve şeker ekin. Kıymalı karışımı sıkma torbasına doldurun. Cannelonilerin içine sıkın, fırına dayanıklı kalıba yerleştirin. Üzerine domates sosunu dökün, alüminyum folyo ile kapatın. 200 °C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 35 dakika pişirin. Mozzarellayı dilimlere kesin. Cannelonilerin üstüne yerleştirip, 10 dakika daha pişirin. Servis yapmadan önce fesleğen yapraklarıyla süsleyin.