MERCİMEKLİ CANNELONİ

200 gram dana kıyması
100 gram yeşil mercimek
4 çorba kaşığı margarin
2 adat kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 çay fincanı eski kaşar rendesi
1 çorba kaşığı sirke
Karabiber
Tuz
KREP İÇİN:
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 bardak süt
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Bir kaba unu eleyin yumurta ve tuzu ilave edin, yeteri kadar süt ile boza kıvamında hamur elde edin. Hamura sıvıyağı ekleyip tel süzgeçte süzün. Buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Teflon tavayı ocakta ısıtıp, içine 2 çorba kaşığı krep hamurunu gezdirerek dökün ve ters düz ederek pişirin. Mercimeğe 1 litre su ilave ederek haşlayın. Pişmiş mercimekleri tel süzgeçte süzün. Bir başka kapta margarini eriterek ince doğranmış soğanları pembeleştirin. Dana kıymasını ilave edip, suyunu çekinceye kadar kavurun. İnce doğranmış domates ve biberleri ilave edip, 5 dakika kaynatın. Mercimeği ilave ederek tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Kıymayı ve mercimekli harcı, hazırladığımız kreplerin arasına sararak rulo yapın. Üzerine rendelenmiş peynir serpiştirerek 200 derecede ısıtılmış fırında renk alıncaya kadar kızartın.

© lezzetler.com tarif no:103131 • adı:Mercimekli Canneloni • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:02.06.2024 - 08:47