



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR HİNDİ DÖNERLİ KANELLONİ

1 paket Pınar Hindi Döner
4 adet temizlenmiş ve uzunlamasına dilimlenmiş patlıcan
5 adet orta boy, temizlenmiş ve küp doğranmış domates
1 adet küçük boy, küçük küp doğranmış soğan
6 adet çekirdekleri çıkarılıp ince şerit doğranmış çarliston biber
2 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
Tuz
Karabiber
2 su bardağı rendelenmiş Pınar Kaşar Peyniri
1 yemek kaşığı taze fesleğen
Beşamel sos için:
3 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
3 su bardağı Pınar Süt
2 yemek kaşığı un
Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat
Tuz

Tava içerisinde Pınar Tereyağı'nı orta ateşte eritin; soğanı, çarliston biberi ilave edip 3-4 dakika kavurun. Domates, fesleğen, tuz, karabiber ekleyerek suyunu çekip sos kıvamına gelene kadar pişirin. Patlıcanları, tavada ayçiçek yağında veya üzerini hafif yağlayarak ızgarada her iki tarafıyla kızartın. Pınar Hindi Döner'in oda sıcaklığına gelmesini sağlayın. Patlıcanların iki tanesini uzunlamasına yan yana sıralayın ve uç kısmına hindi döneri, üzerine de kaşar peyniri koyup rulo şeklinde sarın. Bu işlemi, kişi başı ikişer rulo olacak şekilde sekiz rulo döneri eşit miktarda dağıtarak tamamlayın. Aynı bir tavada orta ateşte Pınar Tereyağı'nı eritin, unu ilave ederek 1-2 dakika kavurun. Süt, muskat ve yeteri kadar tuz ilave edip çırpma teli ile karıştırarak beşamel sos kıvamına getirin. Fırın tepsisine veya borcam içerisine domates sosunu ekleyin, üzerine sırasıyla patlıcan rulolarını, beşamel sosunu ve Pınar Kaşar Peyniri rendesini koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin ve kıyılmış fesleğen serpiştirerek servis edin.

