



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİCİLYA TATLISI "CANNOLİ ALLA SICİLİANA"

Bu tatlı böreğın hamuru aslında yalnızca un, tozşeker, 1 çimdik tuz ile yapılır. Ancak İtalya'nın başka bölgelerinde bu hamura tereyağı, bal ve yumurta sarısı da katılır. Bunların oranı şöyledir: 1/2 kg un, 50 gr tereyağı, 75 gr bal ve 2 yumurta sarısı. Burada verilen tarif, sigara dolmasının Sicilya usulü yapıışıdır. İstenirse tereyağı, bal ve yumurta sarısı yukarıda verilen orana göre ayarlanıp konabilir. Sicilyalılar bu tatlı böreğın içine lor peyniri, şekerleme, tozşeker koyarken İtalya'nın diğerk bölgelerinde bunlara kakao, çikolata, vb katılır. Sigara dolması, oklava kalınlığında ve en uzununu 10 cm'ye ulaşan tahta veya metal özel kalıplarla yapılabilir. Türkiye'de metal kalıplan bulmak imkansızsa da bir oklavayı istenilen boyda keserek bu kalıplardan yapmak mümkündür. Kırırlı olabilmeleri için bol yağda (zeytinyağı, mısırözü yağı veya susam yağı) kızartılmaları gereklidir. Kızaran çubuklar yağdan çıkarılınca kurutma kâğıtlarının üzerine konup yağları iyice süzdürülür ve soğuduktan sonra içi doldurulur. Servis yapılırken bunları ya tatlı servis tabağına veya altına kâğıt peçete serilmiş bir yemiş sepetine koymak gerekir. Sigara dolmalarının üzerine mutlaka pudraşeker serilmelidir. Aşağıdaki ölçüler 24 çubuk yapmaya yeterlidir.

Hamuru için:

300 gr un,

25 gr tozşeker,

1 çimdik tuz.

Harcı için;

1/2 kg lor peyniri,

75 gr meyve şekerlemesi,

250 gr pudraşeker,

1 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı.

Kızartma için:

Hamur çubuklarına sürülecek 1 yumurta ve bol yağ (zeytinyağı, mısırözü yağı veya susam yağı).

Yapılışı: Meyve şekerlemesi küçük küçük doğranır (iç, bir sıkma torbasıyla doldurulacaksa torbanın ağzından kolaylıkla geçecek küçüklükte doğranmalıdır). Lor peyniri ince delikli tel süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir. Buna 200 gr pudraşeker, doğranmış meyve şekerlemesi ve ezilmiş antepfıstığı katılır. Karışım birbirine iyice yedirilir ve buzdolabına kaldırılır. Un, 1 hamur yoğurma mermerine elekten geçirilerek konur. Ortası çukurlaştırılır. 1 çimdik tuz, tozşekeri ile oldukça katı bir hamur yoğurulur. Hamur top gibi yuvarlanır, yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında 2 saat kadar dinlendirilir. Bu süre sonunda hamur buzdolabından çıkarılır, hafifçe yoğurulur ve unlanmış merdaneyle 3-4 mm kalınlığında bir yufka açılır. Hamur, kenarları 10 cm olan kareler halinde kesilir. Hamur parçalarından biri alınır ve bir ucu kalıba dayanır, kalıp yuvarlanarak hamur kalıba iyice sarılır. Öbür ucu hafifçe çirpılmış yumurtaya bulanıp yapıştırılır. Bütün hamur parçaları sarıldıktan sonra kafesi bir kızartma tenceresinde bol yağda her defasında birkaç parça çubuk hamuru kızartılır. Tel kafes kızartma tenceresinden çıkarılarak, kızarmış hamurlar yağdan alınır, kurutma kâğıdının üzerine yayılarak soğumaya bırakılır. Sigara biçimindeki hamurlar ılıyınca içindeki metal veya tahta çubuk çıkarılır ve iyice soğumaya bırakılır. Buzdolabındaki krema geniş ağızlı bir sıkma torbasına boşaltılır ve böreklerin içi doldurulur. Sigara dolması tatlısı, bir tatlı servis tabağına veya meyve sepetine yerleştirilir. Kalan pudraşeker sigara dolmalarının üzerine serpiştirilir ve servis yapılır.